

INSIGHT

JSH
HOTELS & RESORTS

Bike Icons

Our interview with
BAUKE MOLLEMA

Get the Culture

The reopening of the
TEATRO GALLI IN RIMINI

SHOT BY ROSSANO RONCI

A living legend

MARCO BELINELLI

SPA in St. Moritz

BE A SNOW QUEEN

@Flura SPA by Clarins

Winter News

GIORGIO ROCCA SKI ACADEMY

New opening at Hotel Schloss



St. Moritz

Sicily

Puglia

Veneto

Tuscany

Adriatic Coast

Milan

Rome

Bologna

Rimini



IMAGINE
to see this landscape from your window

JSH
HOTELS & RESORTS

118

SUMMARY

December 2018

In copertina, *Marco Belinelli*, unico italiano ad essersi aggiudicato l'anello, cioè il simbolo della vittoria nel campionato di basket più prestigioso al mondo. E unico italiano ad aver vinto la gara del tiro da tre punti all'All Star Game. Una stella italiana che brilla nell'NBA americano.

Lo abbiamo incontrato a *Milano Marittima*, nel nostro *MarePineta Resort*, un luogo di cui conserva dolci ricordi che risalgono alla sua infanzia. Cerchiamo di scoprire qualcosa in più su di lui nella bella intervista di *Paolo Guiducci* e attraverso le evocative immagini del fotografo *Rossano Ronci*.



Cover Story

20

C'era una volta un bambino di 13 anni che sognava di fare lo chef. Vi presentiamo *Nino Coppola*, chef del nostro 5 stelle siciliano



Food

26

Il risotto è un arte. Ancor più se con lime e nero di seppia. Vi spieghiamo come si prepara questo piatto delicato ma gustoso, cavallo di battaglia di *Nino*



Recipe

34

Vi presentiamo la nuova *Jeep Wrangler*, regina indiscussa del fuoristrada pronta a scrivere una pagina inedita della sua affascinante storia nata nel 1941



Cars

48

66

78

89

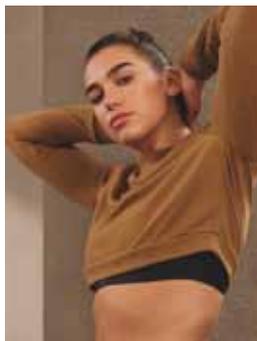
104

Siamo lieti di annunciare l'inaugurazione della terza *Giorgio Rocca Ski Academy* all'interno del nostro *Hotel Schloss* in *Alta Engadina*



Ski

Nasce la nuova *Statement Collection* di *Adidas*, per sostenere le donne in ogni tipo di *allenamento*. E con *ambasciatrici* del calibro di *Dua Lipa* e *Karlie Kloss*



Trend

Si è tenuta a *Il Picciolo* sull'Etna la finale del *Circolo RistoGolf 2018*. Un successo annunciato tra *cucina stellata*, *sport* e tanto *divertimento*



Golf

Apri a *Hotel Schloss* la nuova *FLURA SPA* by *Clarins*, un *tempio del benessere* dove si applica il famoso *Metodo* frutto di *60 anni di ricerca*



Wellness

Tra le *mostre* imperdibili di quest'inverno, *Elliott Erwitt*, maestro della *fotografia del Novecento* fino al *24 febbraio* alla *Reggia di Venaria*, Torino.



Photo

142

156

170

184

INSIGHT #17

Abbiamo intervistato *Bauke Mollema*, ciclista del team *Trek-Segafredo* di cui siamo sponsor. Un grande campione con ancor più grandi aspirazioni



Bike

Dopo 75 anni di oblio e una lunga fase di ristrutturazione, riapre a Rimini lo storico *Teatro Galli*, inaugurato nel 1857 da *Giuseppe Verdi*



Culture

Living Place Hotel è stato partner dell'Edizione 2018 di *TEDx Bologna*, evento internazionale creato per diffondere e sostenere idee di valore



Events

Ad *Acaya*, in Salento, incontriamo *Franco Causio*, un mostro sacro del calcio italiano che ci racconta la sua storia e il suo amatissimo Salento



People

EDITORE
JSH GROUP SPA
Via Galleria del Corso, 1
20122 Milano
T. +39 0541 620122

DIRETTORE
RESPONSABILE
Paolo Guiducci

DIREZIONE ARTISTICA
DIREZIONE EDITORIALE
CONCEPT GRAFICO
Martina Barberini
martina.barberini@jsh-hotels.com

STAMPA
Modulgrafica Forlivese S.p.A.
info@modulforlivese.it
www.modulforlivese.it

JSH
HOTELS & RESORTS

Periodico Registrato presso
il Tribunale di Milano
Aut.n° 92 del 22 marzo 2018

Sky Q.

L'esperienza di visione più evoluta di sempre.



Con Sky hai il meglio del **cinema**, il grande **sport**, l'**intrattenimento** e le migliori **serie TV** e ora grazie all'innovazione di Sky Q puoi vivere tutto questo con l'esperienza più coinvolgente ed evoluta di sempre. Sky Q è la TV che si adatta alla tua vita: puoi vedere i programmi che ami **su tutti i tuoi schermi**, in casa e fuori casa senza cavi in più e con la qualità di visione del **4K HDR**. E con il **Controllo vocale** puoi trovare i programmi che vuoi vedere e controllare la TV semplicemente usando la tua voce.

E se hai Sky da più di 6 anni, con extra, per te Sky Q è per sempre ad un prezzo dedicato.

+ 6 anni

Scopri di più su sky.it/skyq



Sky Q

WE ARE ALL MADE OF WILD.



NUOVA JEEP® WRANGLER. BORN TO BE WILD.

- NUOVI MOTORI DIESEL E BENZINA FINO A 270 CV
- NUOVO CAMBIO AUTOMATICO AD 8 RAPPORTI
- NUOVO SISTEMA DI TRAZIONE 4x4 ON DEMAND

Jeep[®]
THERE'S ONLY ONE

SCOPRILA IN TUTTE LE CONCESSIONARIE JEEP®.

Gamma Wrangler: Consumo di carburante ciclo misto (l/100 km): 7.9 - 7.4; emissioni CO₂ (g/km): 209 - 195. Valori omologati in base al metodo di misurazione/correlazione riferito al ciclo NEDC di cui al Regolamento (UE) 2017/1152-1153, aggiornati alla data del 31 Ottobre 2018; valori più aggiornati saranno disponibili presso la concessionaria ufficiale Jeep® selezionata. I valori sono indicati a fini comparativi e potrebbero non riflettere i valori effettivi.

Jeep, è un marchio registrato di FCA US LLC.



Andrea Cigarini

Co-founder of JSH Hotels & Resorts

A handwritten signature in black ink that reads "Andrea Cigarini". The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

Città d'Arte Eterna Bellezza

Quando la neve dà il via alla stagione sulle maestose vette alpine, la voglia di partire si fa sentire. Come una benedizione, il candido manto dà il benvenuto all'inverno e in tanti finiamo per pensare alle feste che si avvicinano, facciamo progetti sulle vacanze, cerchiamo destinazioni, ispirazioni.

Alcuni aspetteranno la primavera, o l'estate, conservando nel cuore quel desiderio dolce di partire. Altri invece faranno le valige davvero, e partiranno. C'è chi viaggerà con la famiglia e chi con la persona amata, chi sceglierà la montagna - per concedersi discese sulle piste, escursioni in baita, o rigeneranti sedute in spa - e chi le terme o la campagna, prediligendo la natura, la pace, il benessere, e le ricche culture enogastronomiche che contraddistinguono il nostro paese. E c'è chi invece partirà alla volta di una delle città d'arte italiane, consapevole del loro inestimabile valore. Le nostre sono tutte vere e proprie capitali dell'arte che il mondo intero ci invidia, tutte straordinarie, e perfette per chi ha sete di cultura, arte, buon cibo, mondanità. E vuole riempirsi gli occhi di bellezza.

Roma, Venezia, Firenze, Milano, Lecce, Bologna, Rimini. In molte di queste destinazioni offriamo la possibilità di soggiornare nei nostri hotel, accogliamo i nostri ospiti consapevoli delle loro aspettative, della loro attesa, del desiderio di impiegare al meglio i giorni di vacanza. La bellezza delle nostre città è eterna, e noi vogliamo valorizzarne la portata storico-culturale, promuoverne le secolari ricchezze, per condividere questa bellezza con tutti coloro che entrano nei nostri hotel, dormono nelle nostre camere, mangiano nei nostri ristoranti. Invitiamo a uscire, a scoprire, a volte a perdersi, e fare esperienze di ogni genere, assecondando i propri gusti, le proprie passioni. Perché il bello della città è anche questo: offrire tanto, tantissimo, in ogni senso. Per questo continuiamo a investire nelle principali città d'arte italiane. Come a Roma, con l'attesa riapertura dell'Hotel Villa Pamphili, o a Milano, con Quark Hotel, fino a Genova, con Hotel Astoria. Tutti progetti di grande portata e valore, volte a una riqualificazione che parte, prima di tutto, dalla città.

Art City Eternal Beauty

When the snow begins the season on the majestic alpine peaks, the desire to leave is felt. As a blessing, the white mantle welcomes the winter and for many we end up thinking about the holidays that are approaching, we make plans for the holidays, we look for destinations, inspirations. Some will wait for spring, or summer, keeping in their hearts that sweet desire to leave. Others will pack their bags, and they will really start.

There are those who will travel with the family and those with the beloved, who will choose the mountains to indulge in descents on the slopes, hiking to the hut, or rejuvenating sessions in the spa, and those who spas in the countryside, preferring nature, peace, the well-being, and the rich food and wine cultures that distinguish our country. And there are those who will leave for one of the Italian cities of art, aware of their inestimable value. Ours are real capitals of art, a city of ancient cultures that the whole world envies us, all extraordinary, and perfect for those who are thirsty for art, good food, worldliness. For those who want to fill their eyes with beauty.

Rome, Venice, Florence, Milan, Lecce, Bologna, Rimini. In many of these destinations we offer the possibility to stay in our hotels, we welcome our guests aware of their expectations, of the expectation matured up to the arrival, of the desire to make the best use of the holiday days.

The beauty of our cities is eternal, we want to promote its centuries-old riches, enhance its historical-cultural scope to share it with all those who enter our hotels, sleep in our rooms, and sit at our table in our restaurants. Yes, we take care of every detail, but it is outside that life takes excitement takes place, so we always invite our guests to go out, guiding them in their discovery, suggesting experiences of all kinds, to satisfy tastes, passions and predilections. Because the beauty of the city comes also from its generosity, from its ability to offer so much, so much, in every sense.

This is why we continue to invest in the main Italian cities of art. As in Rome, with the expected reopening of the Hotel Villa Pamphili; or in Milan with the new Quark Hotel; up to Genoa with the historic Hotel Astoria. All projects of great scope and value, aimed at a redevelopment that starts, first of all, from the city.

JLIVE

RESORTS

NEW!

- 1 — **I MONASTERI GOLF & SPA RESORT**
Traversa Monasteri di Sotto, 3 - 96010 Siracusa (SR)
T +39 0931 941470 - info@imonasterigolfresort.com
- 2 — **HOTEL SCHLOSS PONTRESINA FAMILY & SPA**
Via Maistra 7504 - Pontresina (GR), Svizzera
T +41 81 8393555 - info@hotel-schloss.net
- 3 — **MAREPINETA RESORT**
Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima (RA)
T +39 0544 992263 - info@marepinetaresort.com
- 4 — **ACAYA GOLF RESORT & SPA**
Strada Comunale di Acaya Km 2 - 73029 Acaya (LE)
T +39 0832 861385 - info@acayagolfresort.com
- 5 — **GALZIGNANO TERME GOLF & SPA RESORT**
Viale delle Terme, 84 - 35030 Galzignano Terme (PD)
T +39 049 9195555 - info@galzignano.it
- 6 — **GOLF HOTEL PUNTA ALA**
Via del Gualdo, 2 - 58040 Punta Ala (GR)
T +39 0564 9401 - info@golfhotelpuntaala.it
- 7 — **IL PÌCCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA**
S.S. 120 km, 200 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)
T +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com
- 8 — **PARADISE RESORT & SPA**
Loc. Lu Impostu - 08020 San Teodoro (OT)
T +39 0784 1908000 - info@paradiseresortsardegna.com

JHUB

CITY HOTELS

- 9 — **RADISSON BLU ES. HOTEL ROMA**
Via Filippo Turati, 171 - 00185 Roma
T +39 06 444481 - info.rome@radissonblu.com
- 10 — **HOTEL ROME PISANA**
Via della Pisana, 374 - 00163 Roma
T +39 06 40046900 - info@hotelrome-pisana.com
- 11 — **LIVING PLACE HOTEL BOLOGNA**
Via Villanova, 31 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
T +39 051 60091 - info@livingplace.it
- 12 — **RIPAMONTI Residence & Hotel Milano**
Via dei Pini, 3 - 20090 Pieve Emanuele (MI)
T +39 02 90781355 - info@ripamontiresidence.it
- 13 — **DUOMO HOTEL RIMINI**
Via Giordano Bruno, 28 - 47900 Rimini
T +39 0541 24215/6 - info@duomohotel.com

JSH

HOTELS & RESORTS

CONTATTI Contacts

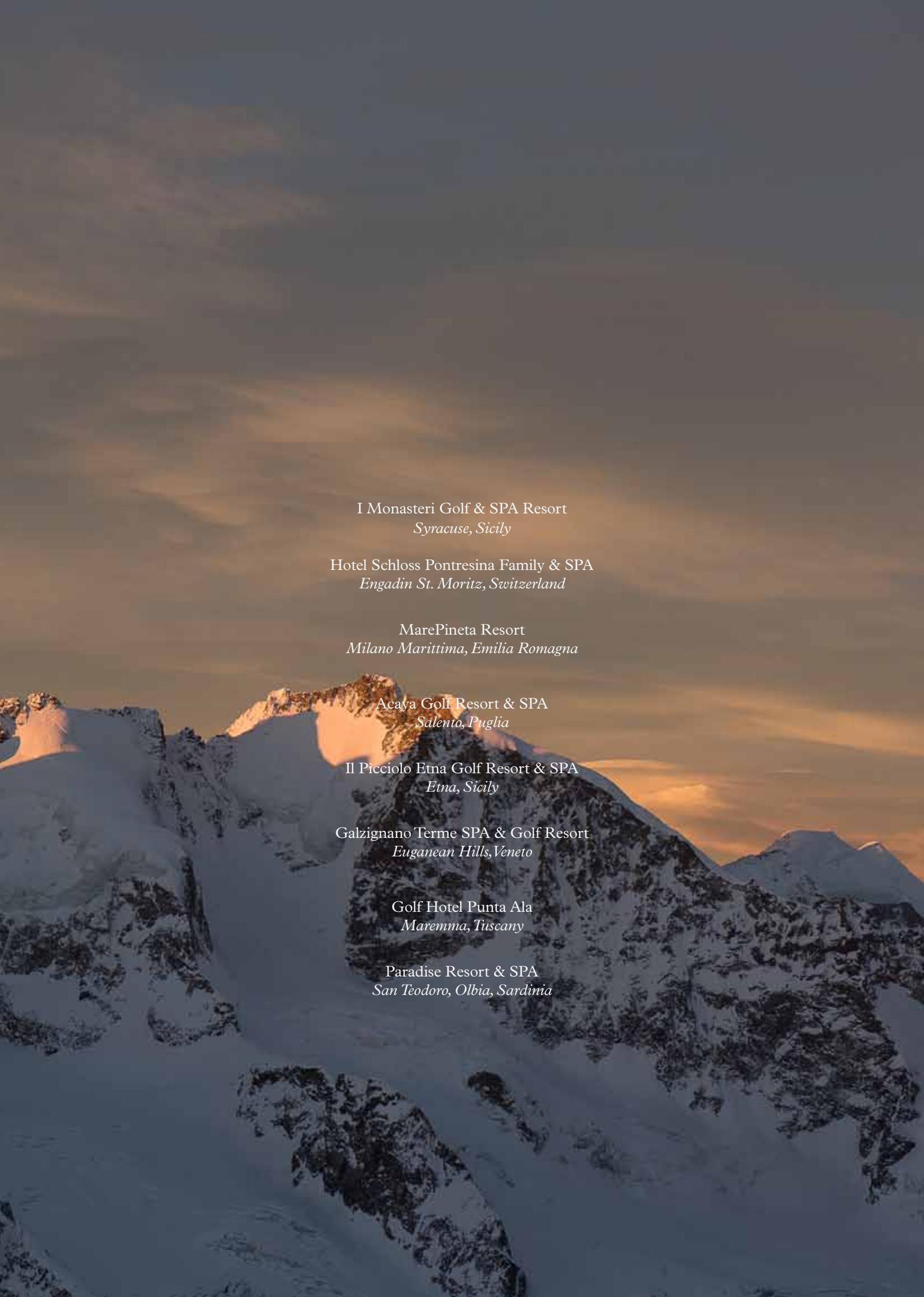
Centralino: info@jsh-hotels.com +39 0541 620122
 Proposte: sviluppo@jsh-hotels.com
 Direzione Vendite: alessandro.potenza@jsh-hotels.com
 Eventi: events@jsh-hotels.com
 Ufficio Stampa: press@jsh-hotels.com
 Risorse Umane: staff@jsh-hotels.com
 Amministrazione: amministrazione@jsh-hotels.com





JLIVE
RESORTS

www.jsh-hotels.com



I Monasteri Golf & SPA Resort
Syracuse, Sicily

Hotel Schloss Pontresina Family & SPA
Engadin St. Moritz, Switzerland

MarePineta Resort
Milano Marittima, Emilia Romagna

Acaya Golf Resort & SPA
Salento, Puglia

Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA
Etna, Sicily

Galzignano Terme SPA & Golf Resort
Euganean Hills, Veneto

Golf Hotel Punta Ala
Maremma, Tuscany

Paradise Resort & SPA
San Teodoro, Olbia, Sardinia

I MONASTERI

GOLF & SPA RESORT

Il nostro nuovo 5 stelle siciliano. Un'affascinante dimora storica nel primo entroterra di Siracusa che fu un tempo monastero dei benedettini



OPEN

from March to October

ROOMS

102 with private entrance

GOLF

18 holes par 71

SPA

New Zagara SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

2 Restaurants and 3 Bars

POOL

Outdoor pool with Jacuzzi

EVENTS

Congress Center max 200 seats

Location for private events

TOURS

Local Coach for
personalized itineraries



I MONASTERI

GOLF & SPA RESORT



5 stelle storico nell'entroterra siracusano, I Monasteri Golf & SPA Resort sorge all'interno di una villa che fu un tempo monastero dei benedettini, poi dimora di alcuni casati nobiliari, tra cui i Catalano e i baroni di Melilli. Riconvertito successivamente in struttura ricettiva, è oggi un raffinato rifugio alle porte di Siracusa, città dalla storia millenaria, immerso nel verde di agrumeti, palme, carrubi e ulivi, con campo golf 18 buche par 71, nuovissima "Zagara SPA by Clarins", piscine interne ed esterne, 102 camere dotate di ogni comfort affacciate sul campo golf e sulla campagna siciliana.

A 5-star hotel in the secluded Siracusa outback, I Monasteri Golf & SPA Resort is housed in a villa that was once a Benedictine monastery, then the home of noble families, including the Catalans and the barons of Melilli. Subsequently converted into a refined refuge on the outskirts of Syracuse, surrounded by green citrus groves, palm trees, carobs and olive trees, with 18-hole par 71 golf course, brand-new "Zagara SPA by Clarins", indoor and outdoor pools, 102 rooms and suites equipped with every comfort overlooking the green and the Sicilian countryside.





ANCIENT HEART OF SICILY

I MONASTERI GOLF & SPA RESORT

Traversa Monasteri di Sotto, 3 - 96010 Siracusa
T. 39 0931 4849044 - Email info@imonasterigolfresort.com - www.imonasterigolfresort.com

JSH

FOOD

NINO COPPOLA

Chef @ I Monasteri Golf & SPA Resort



Swinging NINO

Dal 2014 è parte della brigata JSH guidata dallo stellato Andrea Ribaldone. Nell'estate 2018 ha preso il timone in cucina del nuovo 5 stelle I Monasteri Golf & SPA Resort, a Siracusa. Una stagione appassionata e vincente, tra sfide, sonate e tanto sapore.



A cura di
Ufficio Comunicazione JSH
Photo © **Franco Bastoni
& Lorenzo Franzì**

Classe 79, Nino Coppola nasce a Paternò, nella sua amata Sicilia. Amata sì, perché Nino è siciliano doc, e si capisce subito, basta guardarlo in faccia, ancor prima che inizi a parlare. Aspetto serio, apparentemente sospettoso, basta poco per conquistare un suo sorriso, che si apre spontaneo e sincero. Nell'entroterra catanese trascorre la sua infanzia e cresce. A 13 anni, lo zio Consolato Catena lo chiama in cucina nel suo albergo di Paternò e subito Nino si appassiona al lavoro. E lì, a soli 13 anni, che Nino capisce che da grande avrebbe fatto lo chef. Rimane con lo zio dal '92 al '97,



una cucina **FELICE**

In questa pagina: due piatti dello
chef Nino Coppola a base di pesce fresco



cinque anni di gavetta, di formazione, e impara il mestiere. Ma vuole crescere ancora e così inizia a guardar fuori, a cercare. Trova lavoro a Taormina, all'Hotel Caparena, dove rimane fino al 2000. "Taormina in quegli anni era bellissima" racconta. "Erano gli anni in cui lavoravi a fianco degli chef, quelli di una volta, quelli che ti incutevano timore, per i quali portavi un rispetto reverenziale, che ti passavano gli insegnamenti, quelli veri, e imparavi i fondamentali sì della cucina classica, ma anche della cucina più moderna e gourmet".

Al Caparena fa carriera e nel 2000 entra al Mazzarò Sea Palace, 5 stelle lusso di Taormina. Vi rimane per ben 11 stagioni. "Quelli sono stati gli anni più belli per me" ricorda Nino, "sia da un punto di vista professionale che di rapporti, di amicizie, in quegli anni ho conosciuto un sacco di persone veramente in gamba". Per Nino, quelli del Mazzarò Sea Palace, oltre a essere gli anni più belli e intensi, sono anche gli stessi in cui compie il salto vero e proprio e diventa uno chef a tutto tondo. "Mi mettevo sempre un po' in competizione in cucina, volevo evolvere continuamente, presentare piatti sempre più belli, con quel tocco in più". Questo, fino al 2014. Quando, dopo 11 anni a Taormina, inizia a sentire il bisogno di cambiamento.

In quell'anno gli si presenta un'opportunità, quella che cercava. Decide di lasciare il Matarosi Palace ed entra dalla porta principale nella famiglia JSH, sotto l'ala dello stellato Andrea Ribaldone. Per un anno è secondo chef al Donnalucata Resort, 4 stelle di Marina di Ragusa e già nel 2015 ne diventa primo chef. Così passano 4 anni, d'estate al Donnalucata e in inverno nell'altro 4 stelle siciliano di JSH, Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, sul vulcano Etna. "Del Donnalucata serbo un ricordo fantastico, sono state stagioni belle, in un posto magnifico, nei dintorni ci sono posti e paesaggi spettacolari". Nino definisce gli anni al Donnalucata come le stagioni più belle che ricordi, e aggiunge "la cucina era un po' diversa, si facevano grandi buffet, ma anche lì c'era il tocco dello chef".

Del suo passato, ci dice che sin da bambino vedeva gli chef al lavoro e desiderava diventare come loro, sognava una carriera come grande chef. E ce l'ha fatta Nino. Quello che



Nino Coppola all'opera nella cucina de
Il Monasteri Golf & SPA Resort



“Il mio obiettivo? Rendere felice chi si siede a tavola”



non gli piaceva è ciò che ha voluto cambiare ora che ha coronato il suo sogno: “sognavo di diventare un grande chef, ma non come quelli di una volta, che erano autoritari e spietati, volevo diventare uno chef buono”. Così è stato. Chi lavora con lui lo definisce un giocherellone, una persona che ama sempre scherzare e smorzare la tensione che a volte si genera in cucina. Nino ama fare gruppo, e ama cantare in cucina. Non è affatto raro sentirlo cantare a squarciagola mentre è ai fornelli. Quando nel 2018 JSH gli propone di prendere il timone del nuovo 5 stelle di JSH in apertura, Nino accetta la sfida e passa a I Monasteri. Una struttura storica, che sorge all'interno di un monastero benedettino nel primo entroterra di Siracusa, e che il gruppo ha intenzione di rilanciare. “E' stata una bella stagione, difficile sicuramente, come sono difficili tutti gli opening, si parte da zero ed è tutto da fare. Ma qui si è creato un bellissimo gruppo e questo è un aspetto fondamentale. Lavorare in sintonia e serenamente è la base

per fare una buona stagione. I ragazzi sono stati soddisfatti, i clienti anche, e devo dire che lo sono anche io”.

Il suo è uno stile che guarda alla sostanza. Non sacrificherebbe mai la qualità di un piatto a favore della forma o della composizione. “Anche come si presenta un piatto, certo, è un aspetto importante. Ma se c'è una fogliolina non perfetta può passare. Se il cibo non è eccellente e di qualità, ecco, quello no, non può passare”.

Il suo obiettivo assoluto è di fare felice il suo ospite, di deliziarlo e vederlo alzarsi da tavola soddisfatto. E se gli chiediamo cosa si aspetta dal suo futuro, lui risponde tranquillo: “migliorarmi, andare avanti sempre meglio e portare questo bellissimo albergo a livelli sempre più alti”.

E dopo questo bel racconto, fatto di sacrifici, sogni e successi, viene voglia di assaggiarlo un piatto di Nino. La sua specialità sono i risotti di pesce fatti con amore. Come questo che vi presentiamo qui. Grazie Nino. Avanti tutta...



Qui sopra:
il polpo di Nino Coppola





NINO COPPOLA
Chef at I Monasteri Golf & SPA Resort

Swinging NINO

Since 2014 he has been part of the JSH chef brigade. In the summer of 2018 he climbed into the kitchen of the new 5-star I Monasteri Golf & SPA Resort, in Syracuse. A passionate and winning season, with challenges, sonatas and irresistible flavors.

Born in 1979, Nino Coppola was born in Paternò, in his beloved Sicily. Beloved, yes, because Nino is pure Sicilian, and you understand immediately, just look him in the face, even before he starts talking. Serious appearance, apparently suspicious, it takes very little to win his smile, which opens spontaneously and sincerely. In the hinterland of Catania he spent his childhood and grew up there. At the age of 13 his uncle Consolato Catena called on him to the kitchen in his hotel in Paternò and immediately Nino became passionate about his work. It was there, at just 13 years old, that Nino understood that he would be a chef when he grew up.

He stayed with his uncle from '92 to '97, five years of training, and learned the trade. But he wanted to grow up again and so he started looking for new experiences. He found a job in Taormina, at the Caparena Hotel, where he stayed until 2000. "Taormina was beautiful in those years", he says. "Those were the years when you worked alongside the chefs, those of the past, those who gave you fear, for whom you had a reverential respect, that passed the teachings, the real ones, and you learned the fundamentals of classical cuisine, but also of the most modern and gourmet cuisine".

At the Caparena he made a career and in 2000 entered the Mazzarò Sea Palace, a 5-star luxury hotel in Taormina. He remained there for 11 seasons. "Those were the best years for me", recalls Nino, "both from a professional point of view and from relationships, of friendships, in those years I met a lot of really good people". For Nino, those of the Mazzarò Sea Palace, in addition to being the most beautiful and intense years, are also the same ones in which he made the real jump and became an all-around chef. "I always put myself in a little bit of competition in the kitchen, I wanted to constantly evolve, to present increasingly beautiful dishes, with that extra touch". This, until 2014, when, after 11 years in Taormina, he began to feel the need for change.

In that year he was presented an opportunity, the one he was looking for. He decided to leave the Mazzarò Sea Palace and entered through the main door in the JSH family, under the wing of the Michelin-starred chef Andrea Ribaldone. For a year he was the second chef at the Donnalucata Resort, a 4-star hotel in Marina di Ragusa and already in 2015 he became the first chef. He spent 4 years there, in summer at the Donnalucata and in winter in the other 4-star JSH property, Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA, on the Etna volcano. "The Donnalucata is a fantastic memory, it had beautiful seasons, in a magnificent place, there are places and spectacular landscapes in the surroundings". Nino defines the Donnalucata years as the most beautiful seasons to remember,

and adds "the kitchen was a little different, large buffets were made, but even then there was the chef's touch".

From his past, he tells us that since he was a child he saw chefs at work and he wanted to be like them, he dreamed of a career as a great chef. And Nino did it. What he did not like is what he wanted to change now that he achieved his dream: "I dreamed of becoming a great chef, but not like those of the past, who were authoritarian and ruthless, I wanted to become a nice chef." So it was. Those who work with him call him playful, a person who always loves to joke and dampen the tension that sometimes occurs in the kitchen. Nino loves being in a group, and loves to sing in the kitchen. It is not uncommon to hear him sing out loud while he is in the kitchen.

When in 2018 JSH proposed to take the helm of the new 5-star property at the opening, Nino accepted the challenge and moved on to I Monasteri. It is a historic structure, which is located inside a Benedictine monastery in the first hinterland of Syracuse, which the group intends to revive. "It was a good year, certainly difficult, as all the openings are difficult, starting from scratch and all that had to be done.

But we have a great group here and this is a fundamental aspect. Working in harmony and serenity is the basis for a good season. The guys were satisfied, the customers too, and I must say that I am too".

His is a style that looks at substance. He would never sacrifice the quality of a dish in favor of form or composition. "Even as a dish is presented, of course, it is an important aspect. But if there is an imperfect leaflet it can be seen. If the food is not excellent and of quality, it cannot pass outside the kitchen".

His absolute goal is to make his guests happy, to delight them and to see them get up from the table satisfied. And if we ask him what he expects from his future, he answers calmly: "improve myself, go on getting better and better and take this beautiful hotel to ever higher levels".

And after this beautiful story, made of sacrifices, dreams and successes, we want to taste it. ■





B O N F A D I N I
FRANCIACORTA

COLTIVIAMO LA PASSIONE PER CREARE VINI UNICI...



Bonfadini S.S. di Bonfadini Francesca e Andrea
Via L. di Bernardo, 87 - 25040 Clusane d'Isèo (Bs)
Tel. 030/9826721

bonfadini.it

La Ricetta di Nino Coppola

RISOTTO

lime e nero di seppia

RICETTA PER 4 PERSONE

- 1 seppia da 500 gr
- 50 gr concentrato
- 500 gr salsa di pomodoro
- 300 gr riso
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 cosca di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- sale pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Pulire la seppia fare attenzione a non rompere la sacca del nero sciacquare con sale pepe e buccia di limone e olio lasciare una piccola parte per la salsa e il resto metterla sottovuoto e cuocere a vapore per 30 minuti

In un pentolino versare mezza cipolla e l'aglio e olio rosolare aggiungere la seppia scottarla un po' sfumare col vino versare la sacca col nero aggiungere il concentrato e la salsa di pomodoro far cuocere per un'ora una volta cotta frullare tutto In una pentola preparare il brodo vegetale con le verdure In una casseruola rosolare un po' di cipolla versare il riso tostarlo e aggiungere il brodo vegetale poco per volta una volta pronto mantecare con burro e parmigiano e aromatizzarlo con la buccia di limone

In un piatto adagiare il risotto con l'aiuto di un pompetta creare un vortice col nero di seppia tagliare a bocconcini le seppie e posizionarli sopra il risotto e decorare con delle foglioline.

RECIPE FOR 4 PEOPLE

- 1 cuttlefish 500 gr
- 50 gr concentrated
- 500 gr tomato sauce
- 300 gr rice
- 1 lemon
- 1 glass of white wine
- 2 onions
- 2 carrots
- 1 celery stalk
- 1 clove of garlic
- salt pepper to taste

METHOD:

Clean the cuttlefish, take care not to break the black bag, rinse with salt, pepper and lemon peel and oil, leave a small part for the sauce and put it in a vacuum-sealed bag and steam for 30 minutes. In a saucepan pour half an onion and the garlic and browned oil, add the cuttlefish, scald it a little with the wine, pour the bag with the cuttlefish and black sack together with the concentrate and the tomato sauce, cook for an hour, once cooked whisk everything together.

In a saucepan, prepare the vegetable stock with the vegetables. In a saucepan brown a little onion, pour the rice and add the vegetable broth a little at a time once ready to cream with butter and parmesan and flavored with lemon peel. In a dish lay the risotto with the help of a pump to create a vortex with the squid ink, cut the cuttlefish into small pieces and place them over the risotto and decorate with some leaves.



HOTEL SCHLOSS

PONTRESINA FAMILY & SPA

In Alta Engadina, a pochi minuti da St. Moritz, sorge questo castello di fine Ottocento convertito in esclusivo mountain resort con vista spettacolare sui ghiacciai eterni del Bernina.



OPEN

December - April
June - September

ROOMS

142 with panoramic
view option

SPA

New Flura SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

Restaurant & Lounge Bar
Panoramic Terrace

POOL

Indoor heated swimming pool

KIDS

Camamela Club 350 sqm

SKI

New Giorgio Rocca Ski School

TOURS

Local Coach for
personalized itineraries

EVENT

2 meeting rooms max 270 seats
Location for private events



HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

family & spa

Hotel Schloss Pontresina è un affascinante castello fortezza di fine Ottocento dall'architettura imponente e suggestiva, completamente ristrutturato, dalle cui vetrate si ammira un panorama unico sulla Val Roseg e sui suggestivi ghiacciai della catena del Bernina. Situato a soli 5 minuti da St. Moritz, il resort offre spazi di ampio respiro, che includono una splendida SPA su due livelli, ristorante, lounge bar, un antico teatro, miniclub, terrazza panoramica, garantendo una dimensione perfetta e a misura per grandi e piccini. Benessere, natura incontaminata, sport e tanto relax vi aspettano.

Hotel Schloss Pontresina takes us to Switzerland, on the outskirts of Pontresina, just 5 Km far from St. Moritz. An impressive and elegant architecture dating back to the late Nineteenth century, fully restored, from whose windows you can admire a unique view of the Upper Engadine and the picturesque glaciers of the Bernina range. The wide and bright interiors, which include a beautiful SPA spread across two floors, a fine restaurant, a lounge bar, an old theatre, miniclub, a panoramic terrace, guarantee the proper dimension for both children and adults. Wellness, nature, sport and relax await you.





WINTER PASSION

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA
FAMILY & SPA
Engadin St. Moritz

Via Maistra 7504 Pontresina GR, Switzerland
Ph: +41 81 8393555 info@hotel-schloss.net www.hotel-schloss.net



UP TO THE SWISS GLACIERS

★ ★ ★ ★

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA
FAMILY & SPA
Engadin St. Moritz

Via Maistra 7504 | Pontresina | GR | Switzerland
Ph +41 81 8393555 | info@hotel-schloss.net | www.hotel-schloss.net

MIGLIORATA NELLE LEGGENDARIE CAPACITÀ 4X4 PER ANDARE OVUNQUE

Regina indiscussa del fuoristrada e al tempo stesso protagonista assoluta da utilizzare tutti i giorni in città, grazie a eccellenti livelli di comfort e dinamica di guida: è questa l'unicità della nuova Wrangler con cui il marchio Jeep punta a scrivere una pagina inedita della sua affascinante storia nata nel 1941



JSH

CARS

NUOVA JEEP®
WRANGLER

Text & Photo by
FCA Group Press Office



J

l'icona americana si rinnova completamente, pur rimanendo fedele a se stessa nelle leggendarie capacità off-road, nello stile autenticamente Wrangler e nella dotazione tecnologica con soluzioni avanzate. Il risultato finale è la Wrangler più abile di sempre nella guida off-road, grazie a una dotazione impareggiabile che, a seconda degli allestimenti, prevede due avanzati sistemi di trazione - Command-Trac and Rock-Trac, bloccaggi elettrici dei differenziali Tru-Lock, differenziale a slittamento limitato Trac-Lok e barra stabilizzatrice anteriore a scollegamento elettronico.

Dai terreni più impervi alle più esclusive vie urbane: il nuovo modello è sempre a suo agio, come dimostra un design ancora più moderno, pur sempre fedele all'originale, cui abbina nuovi raffinati sistemi di propulsione; maggiori opzioni per la guida open-air; contenuti tecnologici che rappresentano lo stato dell'arte nei campi della sicurezza e della connettività. Inoltre, la quarta generazione della Jeep Wrangler prevede tre livelli di allestimento: Sport, Sahara e Rubicon - disponibili nella configurazione a tre e a cinque porte cui si aggiunge l'inedito pacchetto Overland, esclusivo della versione Sahara che conferisce un look esclusivo all'icona Jeep.

MIGLIORATA NELLE LEGGENDARIE CAPACITÀ 4X4 PER ANDARE OVUNQUE

Progettata per dominare i più impegnativi percorsi off-road, Jeep Wrangler è il risultato di oltre





La nuova **Jeep Wrangler** è
disponibile negli **showroom**
Jeep italiani dallo scorso
Settembre 2018



settantacinque anni di leadership nello sviluppo di sistemi 4x4. Lo dimostrano i due sistemi di trazione integrale disponibili: quello denominato Command-Trac è presente sulle versioni Sport e Sahara mentre quello Rock-Trac equipaggia il modello Rubicon, il più estremo e abile nella guida off-road. Entrambi i sistemi sono dotati di scatola di rinvio Selec-Trac full time a due velocità per il monitoraggio e la gestione continua della coppia inviata alle ruote anteriori e posteriori.

Ogni esemplare Wrangler è contraddistinto dal badge "Trail Rated" che attesta le leggendarie capacità 4x4 del modello. Le prestazioni Trail Rated sono il risultato di una serie di test intensivi eseguiti nelle seguenti aree: TRAZIONE, GUADO, MANOVRABILITÀ, ARTICOLAZIONE e ALTEZZA DA TERRA.

UN DESIGN MODERNO E AUTENTICAMENTE WRANGLER

La nuova Jeep Wrangler ha un design immediatamente riconoscibile contraddistinto da linee scolpite e dai tradizionali tratti stilistici del marchio americano, oltre agli elementi funzionali che da sempre caratterizzano l'icona Jeep: dai fari circolari alla griglia a sette feritoie; dai passaruota trapezoidali alle cerniere a vista; dal parabrezza ripiegabile alla sport bar; dalle portiere rimovibili alla configurazione a tetto apribile con hard top o soft top. Il design esterno è fiero e robusto, con la linea di cintura abbassata e finestrini più grandi che assicurano una visibilità migliorata (utile soprattutto quando si affrontano percorsi estremi).

Il team di design Jeep ha conferito alla leggendaria griglia a sette feritoie un look più moderno, in cui i listelli esterni si intersecano con i fari, rendendo così omaggio al leggendario modello CJ, mentre la parte superiore è leggermente inclinata all'indietro a vantaggio dell'aerodinamica. ■



TRE LIVELLI DI
ALLESTIMENTO PER LA
QUARTA GENERAZIONE DELLA
JEEP WRANGLER: SPORT,
SAHARA E RUBICON
- DISPONIBILI NELLA
CONFIGURAZIONE A TRE
E A CINQUE PORTE CUI
SI AGGIUNGE L'INEDITO
PACCHETTO OVERLAND





The undisputed queen of off-road and at the same time the absolute protagonist to be used every day in the city thanks to superior levels of comfort and driving dynamics, this is the uniqueness of the new Wrangler with which the Jeep brand aims to write an unpublished page of its fascinating history started in 1941.

NEW JEEP®

WRANGLER

W

ith this goa in mind the American icon is completely renewed, while remaining true to itself in legendary off-road skills, in the authentic Wrangler style and in the technological

equipment with advanced features. The end result is the most skilled Wrangler of all time in off-road driving, thanks to an incomparable endowment that, according to the set-ups, includes two advanced traction systems - Command-Trac and Rock-Trac, electric locking of Tru-Lock differentials, limited slip differential Trac-Lok and a front electronic stabilizing stabilizer bar.

From the most impervious terrain to the most exclusive urban streets, the new model is always at ease, as demonstrated by an even more modern design, while still faithful to the original, combining new refined propulsion systems, more options for open-air driving, and technological elements that represent the state of the art in the fields of security and connectivity. In addition, the fourth generation of the Jeep Wrangler provides three levels of equipment: Sport, Sahara and Rubicon - available

in the three and five-door configuration to which is added the new Overland package, exclusive to the Sahara version that gives an exclusive look to the Jeep icon.

The new Jeep Wrangler is available in the Italian Jeep showrooms from September.

Improved in the legendary 4x4 capabilities to go anywhere

Designed to dominate the most demanding off-road routes, Jeep Wrangler is the result of over seventy-five years of leadership in the development of 4x4 systems. This is demonstrated by the two all-wheel drive systems available: the one called Command-Trac is available on the Sport and Sahara versions while the Rock-Trac version is equipped with the Rubicon model, the most extreme and skilled in off-road driving. Both systems are equipped with a two-speed Selec-Trac full-time gearbox for continuous monitoring and management of the torque sent to the front and rear wheels.

Each Wrangler specimen is distinguished by the "Trail Rated" badge which attests the legendary 4x4 capabilities of the model. Trail Rated performance is the result of a series of intensive tests performed in the following areas: TRACTION, GEAR, MANEUVERABILITY, ARTICULATION and EARTH HEIGHT.

A modern and authentically Wrangler design The new Jeep Wrangler has an immediately recognizable design distinguished by sculpted lines and traditional stylistic features of the American brand, in addition to the functional elements that

have always characterized the Jeep icon, from the circular headlights to the grid with seven loopholes; from the trapezoidal wheel arches to the visible hinges, from the folding windshield to the sports bar, from the removable doors to the sunroof configuration with hard top or soft top. The exterior design is fierce and robust, with the lowered beltline and larger windows providing improved visibility (especially useful when facing extreme trails).

The Jeep design team has given the legendary seven-slot grill a more modern look, in which the external strips intersect with the headlights, thus paying homage to the legendary CJ model, while the upper part is slightly tilted backwards for the advantage of aerodynamics.

The **American icon** is completely **renewed**, while remaining **true to itself** in legendary **off-road skills**

Text & Photo by
FCA Group Press Office

La pausa
perfetta
in ogni
momento!



**DOLCE
vita**
IL BUONGUSTO
ITALIANO


ALGIDA

MAREPINETA

RESORT

Emblema della dolce vita in riviera, ritrovo per il jet set internazionale in vacanza in Romagna. Un hotel storico, che dal 1927 scrive la storia della mondanità sulla costa Adriatica



OPEN
from April to October

ROOMS
165 rooms & suites

FOOD&DRINKS
Hotel & Beach Restaurants
Lounge Bar and Beach Bar

BEACH
Exclusive private beach

KIDS
Mini Club

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries

EVENTS
Congress Center max 280 seats
Location for private events

MAREPINETA RESORT

MILANO MARITTIMA

Costruito negli anni '20, MarePineta Resort sorge nel cuore di una verde pineta secolare, a pochi passi dal mare e dal vivace centro di Milano Marittima. Il resort è oggi un punto di riferimento indiscusso per una clientela prestigiosa e raffinata, che non rinuncia all'eccellenza del servizio, alla buona tavola, al massimo comfort.

Built in the 20's, MarePineta Resort is located in the green heart of an ancient pine forest, a few steps from the sea and the lively center of Milano Marittima.

Today it is an iconic hotel, undisputed and refined reference point for a prestigious clientele, it preserves excellence of service, exquisite dining, and unparalleled comfort.





WAITING FOR SUMMER

MAREPINETA RESORT

Viale Dante, 40 - 48015 Milano Marittima - RA
T +39 0544 992262 3 - info@marepinetaresort.com - www.marepinetaresort.com



JSH

SKI

Nel castello fortezza che domina Pontresina e le vette del Bernina apre la "GIORGIO ROCCA SKI ACADEMY".

Il programma di escursioni e itinerari del local coach dell'hotel è arricchito da importanti novità firmate dal campione di sci mentre una vasta proposta di attività di Team Building è disponibile in collaborazione con GR-Ski Events.





*SOTTO LA STELLA
DEL GRANDE
CAMPIONE GIORGIO
ROCCA SI INAUGURA
LA STAGIONE
INVERNALE 2018/2019
PRESSO L'HOTEL
SCHLOSS PONTRESINA
FAMILY & SPA*

GIORGIO ROCCA
SKI ACADEMY

Inaugura all'Hotel Schloss
la terza Giorgio Rocca
Ski Academy

Con le vittorie in coppa del mondo, 1 coppa del mondo di slalom e 3 medaglie ai Campionati del Mondo, Giorgio Rocca ha messo a frutto la sua esperienza, professionalità e predisposizione didattica aprendo nel 2010 la prima 'Giorgio Rocca Ski Academy'.

Una grande novità apre la stagione invernale 2018 a Schloss. Qui, il campione di sci Giorgio Rocca inaugura una nuova sede della sua Academy. Sarà un inverno all'insegna dello sport, del divertimento e dell'eccellenza con la "Giorgio Rocca Ski Academy", che sorge proprio all'interno della struttura. Il castello fortezza di Pontresina trasformato in raffinato mountain resort, dal 20 dicembre è divenuto la location della terza Academy dell'amato campione, offrendo i suoi servizi agli ospiti dell'hotel.

La partnership tra Giorgio Rocca e Hotel Schloss prevede il coinvolgimento del campione anche nello sviluppo di programmi dedicati alle escursioni che ampliano la già ricca offerta proposta dal local coach dell'hotel, e proposte originali di team building, incentive e attività per aziende.

Grazie alla straordinaria esperienza e conoscenza del territorio, Giorgio Rocca ha disegnato tour, itinerari ed esperienze uniche.



“
La curva perfetta non esiste.
La curva perfetta è dentro
ognuno di noi. Bisogna solo
sapersi ascoltare. ”

Giorgio Rocca





Dopo tanti anni di sci ai massimi livelli, Giorgio Rocca ha deciso di inaugurare nel 2010 la sua prima 'Giorgio Rocca Ski Academy'.

Da subito l'azienda è diventata leader nell'insegnamento di sci e snowboard garantendo affidabilità e sicurezza grazie alla preparazione tecnica, oltre che al calore umano di tutto lo staff di professionisti coinvolti nel progetto.

La 'Giorgio Rocca Ski Academy' propone lezioni di sci individuali e di gruppo con correzione in diretta tramite collegamenti radio, Ski Team riservati ai bimbi che alternano

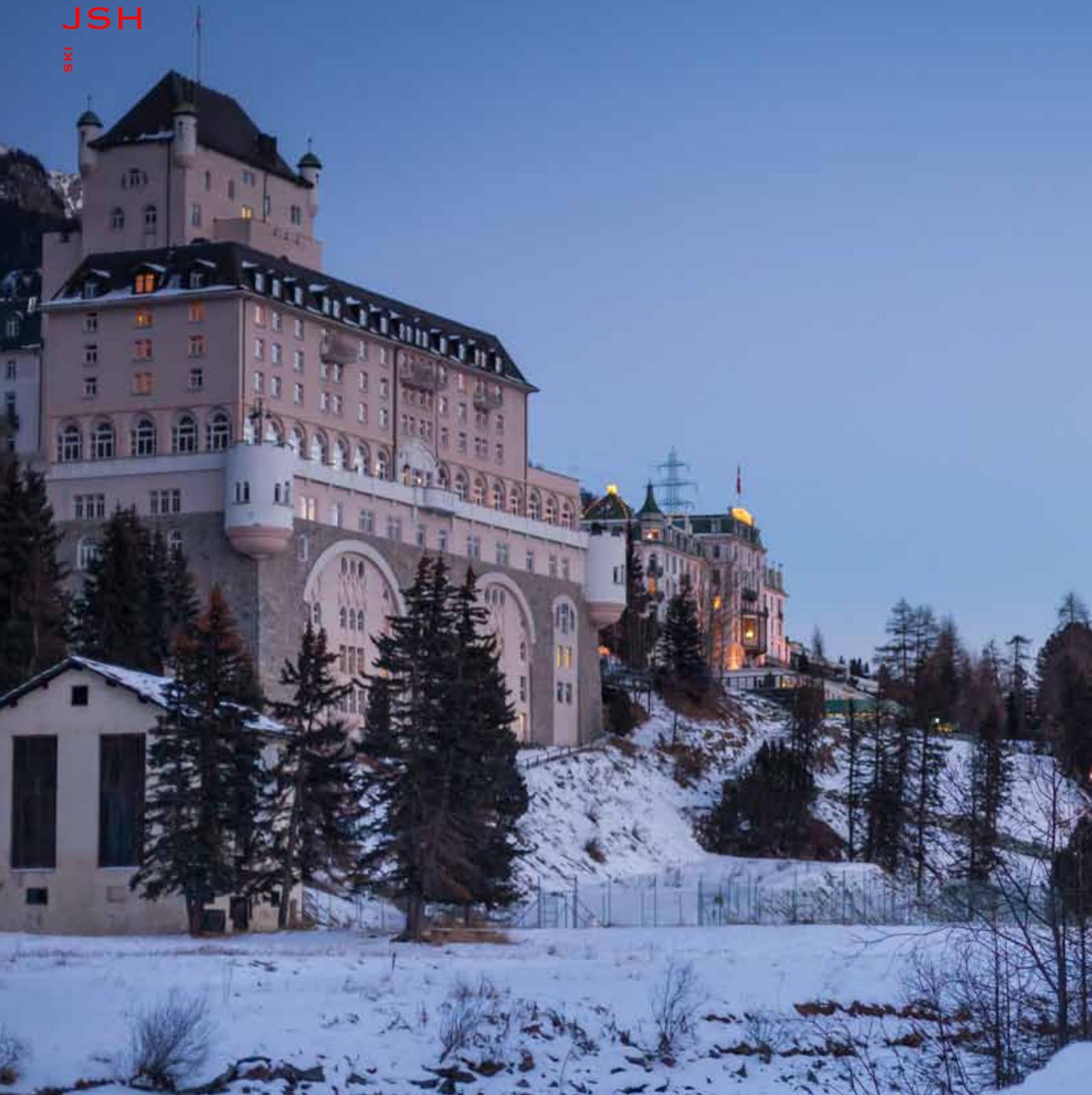
allenamenti al gioco sugli sci ma anche la possibilità di realizzare video in diretta durante le discese per migliorare il proprio stile ma anche per conservare il ricordo dell'esperienza.

L'Academy poi non insegna solo a sciare e a migliorare il proprio stile, ma propone esperienze coinvolgenti e formative per grandi e piccini, con sessioni di allenamento divertenti e altamente tecnologiche. I partecipanti potranno sperimentare anche freeride, snowboard, sci d'alpinismo, telemark, nordic walking e ciaspole. Da quest'anno, tutto questo è disponibile a Hotel Schloss, con l'apertura della nuova GR Ski Academy.



JSH

1941



Ci troviamo ai piedi dei maestosi comprensori sciistici di Engadin St. Moritz. L'hotel sorge direttamente sulle piste da sci di fondo, che si snodano per oltre 200 chilometri e a cui si può accedere con gli sci ai piedi direttamente dall'hotel. E affaccia su uno dei più bei paesaggi dell'Alta Engadina, con vista sui ghiacciai eterni del Bernina.



La location è stata scelta non a caso da Giorgio Rocca. Schloss sorge direttamente sulle piste da sci di fondo che si snodano per oltre 200 chilometri e a cui si può accedere con gli sci ai piedi direttamente dall'hotel.

Questo mountain resort affaccia su uno dei più bei paesaggi dell'Alta Engadina, con vista panoramica sui ghiacciai eterni del Bernina ai piedi dei maestosi comprensori sciistici di Engadin St. Moritz. Da qui si possono raggiungere senza difficoltà i 3 maggiori comprensori per lo sci alpino dell'Alta Engadina, tutti bellissimi da scoprire e percorrere sugli sci. Corviglia, Corvatsch, Diavolezza sono la culla degli amanti degli sport invernali. La località è facilmente raggiungibile da Milano grazie alla SS 36 che in breve tempo conduce fino a Chiavenna.

L'ampia rete di impianti è funzionale e veloce, con seggiovie coperte, funivie, telecabine veloci, ferrovia e skibus.

Corviglia e Corvatsch sorgono su due versanti opposti, il primo è quasi sempre esposto al sole, mentre il secondo sorge a nord e rimane prevalentemente ombreggiato, risultando particolarmente adatto alle sciature a stagione inoltrata.

Ci sono piste illuminate di notte nei weekend per lo sci notturno. C'è l'"Olympia Bob Run", la pista da bob più antica al mondo", e unico canale di ghiaccio naturale conservatosi in assoluto su cui si continuano a svolgere corse internazionali e la leggendaria pista da skeleton del "Cresta Run". Dopo quattro Campionati del Mondo di sci alpino e due Olimpiadi invernali, St. Moritz ha ospitato nel 2017 i campionati del mondo di sci alpino. Pontresina è una destinazione molto nota non solo per lo sci alpino e l'alpinismo. Ci sono più di 200 chilometri di tracciati da con piste anche sui laghi Maloja, Sils, Silvaplana, St. Moritz, che includono anche i 42 km della maratona fra Maloja e S-chanf. Non mancano le piste da slittino di ogni livello, come quella di Sils che porta dal bosco di Laret fino all'omonimo lago, dove si svolgono numerose competizioni, mentre su e giù per i crinali delle montagne si inerpicano i tanti sentieri invernali. Tra i più noti, il cosiddetto Philosophenweg, il "Sentiero dei Filosofi", un percorso chiuso che conduce da Muottas Muragl alla Val Muragl.

LA FILOSOFIA

Empatia ed evoluzione tecnica

Dalla passione per lo sci che ancora oggi, dopo tanti anni, anima Giorgio Rocca, nasce l'idea di un insegnamento dall'approccio nuovo. Una filosofia applicata soprattutto con i bambini, ma anche con gli adulti e basata sull'empatia e l'avvicinamento prima di tutto umano. L'idea è quella di trasmettere emozioni prima di nozioni tecniche, cercando di far vivere le stesse sensazioni che ha provato e prova tuttora questo grande campione, come la sensazione dell'aria fresca che punge il viso, o l'adrenalina di una curva in velocità.

A questo si unisce un costante aggiornamento sugli aspetti legati alla tecnica, che è in continua evoluzione e merita di essere condivisa con tutti coloro che condividono la passione per questo sport. Questi due ingredienti vincenti, portano la Giorgio Rocca Ski Academy a offrire un servizio di altissima qualità, utile anche agli allievi più esperti.

E come lo stesso Giorgio Rocca afferma: *"La più grande soddisfazione e gratifica di questo lavoro è sapere che l'allievo è felice di aver passato del tempo con me, con la consapevolezza che per lui sono stato uno stimolo tecnico e umano. Accrescere in lui il senso di sicurezza, efficacia personale e autostima è utile anche al di fuori del contesto sportivo, poiché è la linfa per i nostri obiettivi e per i nostri progetti futuri."*



Non mancano i programmi di Team Building e Incentive per le aziende che andranno ad aggiungersi a quelli già proposti dal resort. GR-SKI Events, grazie al supporto diretto di Giorgio Rocca e di atleti ed ex atleti, riesce a creare momenti unici, coinvolgenti, personalizzabili e formativi volti ad accrescere la motivazione personale in un'ottica di miglioramento continuo. Dalle discese seguendo i tracciati delle piste dove si cimentano grandi campioni in occasione di importanti manifestazioni agonistiche, a fiaccolate notturne o colazione all'alba con discesa alle prime luci del

mattino.

Dalla Nightrace Ski alla Ski Sunrise, dalla FIS World Cup Experience, un esclusivo dietro le quinte della Coppa del Mondo, alla Ski With Champions, all'Heliski e alle Ski Clinic ma anche ciaspolate, discese con slittino e trekking sulla neve, Giorgio Rocca Ski Academy assicura un mondo di 'money can't buy experience' da vivere con ancora più passione e entusiasmo soggiornando tra le atmosfere fiabesche dell'Hotels Schloss Pontresina Family & SPA. — ■



HOTEL SCHLOSS INAUGURATES ITS WINTER SEASON UNDER THE STARLIGHT OF THE BELOVED CHAMPION GIORGIO ROCCA

GIORGIO ROCCA
SKI ACADEMY

The third Giorgio Rocca Ski Academy opens at Hotel Schloss Pontresina Family & SPA in Engadin St. Moritz

Text by JSH Communication Dept.
Photo © Giorgio Rocca Ski Academy

Big news greets the winter 2018 season at Schloss. The famous ski champion Giorgio Rocca inaugurates the new home of his Academy. It will be a winter full of sport, fun and excellence with the "Giorgio Rocca Ski Academy", which will reside right inside the hotel. The Schloss Hotel and Spa is in an historic castle fortress in Pontresina that has been transformed into a refined mountain resort. On December 20 we will host the third Academy anniversary of the beloved champion, offering his services to our hotel guests. The partnership between Giorgio Rocca and Hotel Schloss is not limited to hosting

the ski academy within the resort, but involves the involvement of the champion in the development of excursion programs that extend the already rich opportunities offered by the hotel's local coach and original proposals for team building, incentives and business activities.

Thanks to the extraordinary experience and knowledge of the territory, Giorgio Rocca has designed tours, itineraries and unique experiences that await you!

With 11 victories in the world cup, 1 slalom world cup and 3 medals at the World Championships, Giorgio Rocca has put his experience to good use, together with his professionalism and teaching predisposition, opening in 2010 the first 'Giorgio Rocca Ski Academy'.

Immediately the company became a leader in the teaching of skiing and snowboarding,

guaranteeing reliability and safety thanks to technical preparation as well as to the human warmth of all the staff of professionals involved in the project.

The 'Giorgio Rocca Ski Academy' offers individual and group ski lessons with live connection through radio links, with a Ski Team reserved for children and adults who have workouts on the ski slopes but also have the ability to make live videos during the descents to improve their style and also to preserve the memory of the experience.

The Academy then not only teaches skiing and improving on style but offers engaging and educational experiences for adults and children as well, with fun and highly technological training sessions. Participants can also try freeriding, snowboarding, ski mountaineering, telemark, Nordic walking and snowshoes.



THE PHILOSOPHY

Empathy and technical evolution

From the passion for skiing that still today, after many years, animates Giorgio Rocca, the idea of a new approach is born. A philosophy applied above all with children, but also with adults and based on empathy and the first human approach to the sport.

The idea is to transmit emotions before technical notions, trying to live the same sensations that have tried and still try this great champion, like the feeling of fresh air that stings the face, or the adrenaline of a curve in speed. This is combined with a constant update on the aspects related to technique, which is constantly evolving and deserves to be shared with all those who share the passion for this sport.

These two winning ingredients lead the Giorgio Rocca Ski Academy to offer a high quality service, that is also not to be overlooked by more experienced students.

And as Giorgio Rocca himself states: ***"The greatest satisfaction and gratification of this work is knowing that the student is happy to have spent time with me, with the awareness that for him or her I have been a technical and human stimulus. Increasing the sense of safety, personal effectiveness and self-esteem is also useful outside the sports context, as it is the lifeblood of our goals and our future projects."***

Team Building and Incentive programs are also available and can be customized to those already proposed by the resort. GR-SKI Events, thanks to the direct support of Giorgio Rocca and athletes and former athletes, manages to create unique, engaging, personalized training moments aimed at increasing personal motivation with a view to continuous improvement. From the slopes following the tracks of the slopes where great champions are challenged during important competitive events, in torchlight at night or breakfast at dawn with a descent at the first light of the morning.

From the Nightrace Ski to the Sunrise Ski, from the FIS World Cup Experience, an exclusive behind the scenes look at the World Cup, to the Ski With Champions, to Helicopterski and to the Ski Clinic, but also snowshoeing, sledging and snow trekking, Giorgio Rocca Ski Academy ensures a world where 'money can't buy experience', a way to live with even more passion and enthusiasm, staying in the fairytale atmospheres of the Hotel Schloss Pontresina Family & Spa.

Hotel Schloss was not chosen at random by Giorgio Rocca for his Ski Academy. This ancient castle rises in an amazing location overlooking the Bernina Glaciers. The town of Pontresina is just 5 minutes from St. Moritz, one of the world's most famous mountain tourist destinations. At an altitude of 1856 meters, this picturesque village is right in the center of the magnificent landscape of the Engadine Lakes and, together with neighboring St. Moritz, it is one of the most popular destinations of the world jet set.

From Pontresina you can easily reach the top 3 areas of the Upper Engadine Alpine skiing and are all beautiful to discover and to ski. Corviglia, Corvatsch,

Diavolezza are the cradle of winter sports lovers.

The location is easily reached from Milan via the SS 36 highway which leads to Chiavenna in a short time. Once you reach this location, you must turn right and follow the signs. The extensive network of facilities is functional and fast, with chair lifts, cable cars, fast telecabiners, rail and ski bus.

Corviglia and Corvatsch arise on two opposite sides, the first is almost always exposed to the sun, while the latter rises to the north and remains predominantly shaded, and is particularly suitable for seasonal skiing.

There are illuminated slopes at night on weekends for night skiing. There is the Olympic Bobsled Run, the oldest bobsled track in the world, and the only natural ice canal still used for international competitions and there is also the legendary skeleton track at Cresta Run. After four Alpine Ski World Championships and two Winter Olympics, St. Moritz hosted the World Skiing Championships in 2017.

Pontresina is a well-known destination not only for alpine skiing and mountaineering. There are more than 200 kilometers of cross-country ski trails on the Maloja Lakes, Sils, Silvaplana, St. Moritz, which also include the 42 km for the famous annual marathon between Maloja and S-chanf.

There are plenty of opportunities on every level, such as Sils from the Laret forest to the lake of the same name, where many competitions take place, while the mountain paths climb up and down the many winter trails. Among the best known, the so-called Philosophenweg, the "Path of the Philosophers", a closed path that leads from Muottas Muragl to Val Muragl. — ■

"The perfect slope doesn't exist. The perfect slope is inside all of us. We only need to learn to listen."

G. Rocca

ACAYA

GOLF RESORT & SPA

In Puglia, nel cuore del Salento, sorge questo incantevole resort circondato dalla natura e immerso nel verde della macchia mediterranea. Ulivi millenari, silenzi sconfinati e, non lontano, il turchese acceso del mare



OPEN

from March to November

ROOMS

97 rooms & suites

SPA

New Acaya SPA by Clarins

FOOD&DRINKS

2 Restaurants - Lounge Bar
Masseria San Pietro

BEACH

"Ultimaspiaggia" private beach

GOLF

18-hole golf course

POOL

2 outdoor swimming pools

EVENTS

Congress Center max 800 seats
Location for private events

TOURS

Local Coach for
personalized itineraries



ACAYA

GOLF RESORT & SPA



Ad Acaya la percezione del tempo si perde, per lasciare spazio a quiete, relax, benessere. Accanto al resort, l'oasi naturale delle Cesine si estende per 620 ettari lungo il litorale. Il campo golf 18 buche si sviluppa a fianco della riserva, completamente immerso nella natura. Nel green sorge un'antica masseria del XVIII secolo con ristorante tipico. Le due piscine all'aperto e la nuova Acaya SPA by Clarins di 1.200 metri quadrati offrono il giusto mix di privacy e refrigerio. A 5 minuti, le più belle coste del Salento, con le loro proverbiali acque, tanto trasparenti da essere spesso paragonate a scenari tropicali.

In Puglia lies this charming resort surrounded by nature and tinged by the green Mediterranean flora and ancient olive trees. Next to the resort is the WWF natural oasis of Le Cesine, which covers 620 hectares along the coast. The 18-hole golf course has been built right next to the reserve. Amid the golf course is an ancient farmhouse dating back to the eighteenth century with typical restaurant. The two outdoor pools and the new Acaya SPA by Clarins covering 1,200 sqm offer just the right mix of privacy and freshness. Five minutes away are the most beautiful beaches of Salento, with their crystal clear waters often compared to tropical scenery.







SLOW TIME IN APULIA

★ ★ ★ ★
ACAYA GOLF RESORT & SPA

Strada Comunale di Acaya, km 2 73029 Acaya - LE - T 39 0832.861385 - info@acayagolfresort.com
www.acayagolfresort.com

Masseria San Pietro: T 39 347.2931679 - info@masseriasanpietroacaya.com



D_SIGN COLLECTION

Il design dà forma alla notte: idee, immagini e sogni prendono vita e diventano linee, volumi e progetti. La nuova Collezione Letti, unica ed esclusiva, ti aspetta in dorelan.it: scopri le infinite soluzioni dedicate al benessere del tuo riposo.

somnia design_Giulio lacchetti

Non è solo un letto: è un luogo che trasmette l'immediato desiderio di relax. Grandi, abbondanti e morbidi cuscini costituiscono un'inedita e soffice testiera pronta ad accogliere la notte e a regalare un prezioso riposo di qualità.

JSH

TREND

ADIDAS CREA

STATEMENT COLLECTION

23 prodotti ad alte prestazioni dedicati alle atlete che affrontano lo sport con un approccio versatile. Camouflage floreale e stampe geometriche per esprimere la propria personalità prima, durante e dopo l'allenamento. Una selezione ispirata al collettivo globale delle ambasciatrici adidas, che annovera personaggi come Dua Lipa, Karlie Kloss, Shay Mitchell, Hannah Bronfman e Garbiñe Muguruza

A cura di
Ufficio Stampa ADIDAS

JSH

TREND



UNA COLLEZIONE
PROGETTATA PER
SOSTENERE LE
DONNE IN OGNI TIPO
DI ALLENAMENTO



adidas lancia una collezione sportiva progettata per sostenere le donne in ogni tipo di allenamento, dallo yoga mattutino alla sessione di HIIT pomeridiana. Ispirata alle atlete della rete globale adidas, la Statement Collection propone outfit d'impatto per donne che affrontano l'attività fisica con un approccio versatile e che pretendono prodotti sportivi all'altezza delle loro aspettative.

Reggiseni, tight, felpe, scarpe e accessori: la collezione include più di 20 proposte perfettamente abbinabili, che danno vita a look atletici dal piglio sfrontato adatti sia agli ambienti urbani che alla palestra. Il camoufflage floreale e le stampe geometriche in stile Stella McCartney uniscono design dinamico e tessuti refrigeranti, offrendo la sintesi perfetta tra estetica e prestazioni, in qualsiasi contesto.

La Statement Collection è costruita attorno a tre reggiseni sportivi targati adidas: "All Me", "Don't Rest" e "Stronger For It". Ogni modello è progettato per offrire il giusto supporto in base alla corporatura e al tipo di attività, a basso o ad alto impatto.



PER SVILUPPARE LA
COLLEZIONE, ADIDAS SI
È AVVALSA DEL CONTRIBUTO
DI DUA LIPA, KARLIE KLOSS,
SHAY MITCHELL, HANNAH
BRONFMAN E GARBIÑE
MUGURUZA.

Trattandosi di donne che adottano approcci molto diversi nei confronti dell'attività fisica, le idee e i suggerimenti raccolti hanno dato vita a una selezione versatile fatta di prodotti di grande impatto: nasce così un guardaroba sportivo ineguagliabile, progettato per scatenare le creatività. Josefine Aberg, VP Design di adidas Training, ha dichiarato: "Le donne sono le vere paladine del fitness globale, perché abbandonano la routine in favore di un approccio più versatile, senza mai rinunciare allo stile. Ed è proprio questo atteggiamento che ha ispirato la nostra collezione, pensata per accompagnare le donne in ogni loro movimento, dagli spostamenti in città agli allenamenti ad alto impatto. I capi della Statement Collection vantano colori vibranti e stampe d'effetto: basta abbinarli per creare outfit sportivi ineguagliabili, progettati per essere forti e audaci come le donne che li sfoggiano". — ■



JSH

TREND



JSH

TREND

A collection
designed to
support women
in all types of
training

23 high performance products dedicated to athletes who face sport with a versatile approach. Floral camouflage and geometric prints to express your personality before, during and after training.

A selection inspired by the global collective of the adidas ambassadors, which includes characters such as Dua Lipa, Karlie Kloss, Shay Mitchell, Hannah Bronfman and Garbiñe Muguruza

Text & Images by
ADIDAS press office



Adidas launches a sports collection designed to support women in all types of training, from morning yoga to the afternoon HIIT session. Inspired by the athletes of the global adidas network, the Statement Collection proposes impact outfits for women who face physical activity with a versatile approach and who demand sports products that live up to their expectations. Bras, tights, sweatshirts, shoes and accessories: The collection includes more than 20 perfectly matching proposals, which give life to athletic looks with a cheeky look suitable for both urban environments and the gym. The floral camouflage and the geometric prints in Stella McCartney style combine dynamic design and cool fabrics, offering the perfect synthesis between aesthetics and performance, in any context. The Statement Collection is built around three Adidas sports bras: "All Me", "Do not Rest" and "Stronger For It". Each model is designed to provide the right support based on body size and type of activity, low or high impact.

To develop the collection, Adidas made use of the contributions of Dua Lipa, Karlie Kloss, Shay Mitchell, Hannah Bronfman and Garbiñe Muguruza. Since they are women who adopt very different approaches to physical activity, the ideas and suggestions collected have given life to a versatile selection made of products of great impact; this is how an unparalleled sports wardrobe was created, designed to unleash creativity.

Josefine Aberg, VP Design of adidas Training, said: "Women are the true champions of global fitness, because they abandon the routine in favor of a more versatile approach, without sacrificing style. And this is precisely the attitude that inspired our collection, designed to accompany women in all their movements, from city shifts to high impact workouts.

The Statement Collection garments boast vibrant colors and striking prints: All you have to do is combine them to create unparalleled sports outfits designed to be as bold as the women who show off."

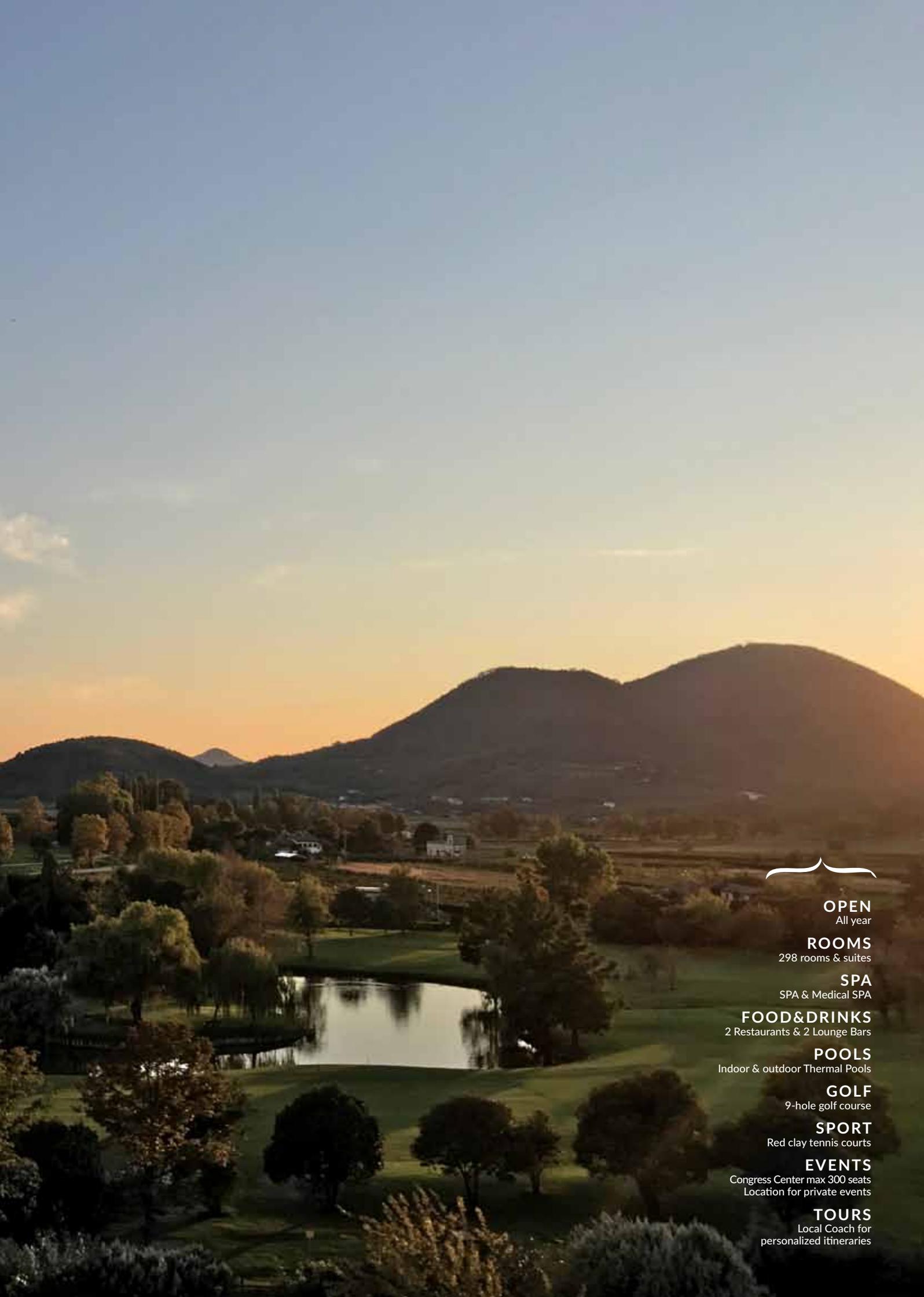


ADIDAS CREATES STATEMENT COLLECTION

GALZIGNANO TERME

SPA & GOLF RESORT

Il dolce profilo dei Colli Euganei è la cornice naturale di questo resort con il centro termale più ampio d'Europa, campo golf, piscine, natura e tutti i comfort per un soggiorno da mille e una notte.



OPEN
All year

ROOMS
298 rooms & suites

SPA
SPA & Medical SPA

FOOD&DRINKS
2 Restaurants & 2 Lounge Bars

POOLS
Indoor & outdoor Thermal Pools

GOLF
9-hole golf course

SPORT
Red clay tennis courts

EVENTS
Congress Center max 300 seats
Location for private events

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries



**GALZIGNANO
TERME**
Spa & Golf Resort



Rifugio di benessere dalle atmosfere irresistibilmente "green", Galzignano Terme SPA & Golf Resort offre il lusso di silenzi e spazi sconfinati, tra acque termali, sport, flora rigogliosa. Un luogo pensato per offrire il meglio in termini di ospitalità.

Una straordinaria struttura immersa nel Parco Regionale dei Colli Euganei ed estesa su una superficie di 350 mila metri quadrati, con un centro termale tra i più ampi d'Europa, acque a 37° naturali, una Medical SPA & Beauty Physiosal Center dove si offrono innovativi percorsi di medicina integrata e benessere, un campo golf 9 buche, alta cucina e tutti i comfort necessari a un soggiorno da "mille e una notte".

In this charming place you can reward yourself with moments of true wellbeing, health and sport, relaxation and good food in an unparalleled natural setting. You will be welcomed by refined spaces and a contemporary feel that are inspired by a green and eco-friendly philosophy, transporting you far away from the noises of the world. Galzignano Terme Spa & Golf Resort is located in the very heart of this stunning area, with one of the largest health spa centres in Europe and natural waters at 37°C, a Medical SPA & Beauty Physiosal Center with medical, wellness and beauty treatments, a 9-hole golf course, haute cuisine and all amenities for an unbelievable stay.





THE WELLNESS TEMPLE

★ ★ ★ ★

GALZIGNANO TERME SPA & GOLF RESORT

Viale delle Terme, 84 35030 Galzignano Terme PD
T 39 049 9195555 info@galzignano.it www.galzignano.it





Dedicato ad un mondo
del vino migliore

castellobanfi.it

JSH

FOOD & GOLF



A cura di RistoGolf - Associazione Ristoratori Albergatori
& Co. Golfisti

2018

ETNA
GOLF
RISTO

STORIA DI
UN SUCCESSO
ANNUNCIATO

Vi raccontiamo la tappa finale di RistoGolf 2018 che si è tenuta lo scorso ottobre nel nostro Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA. Un weekend siciliano ricco di divertimento, convivialità, eccellenze gastronomiche e tanto golf per il gran finale di stagione

LE **CINQUE TAPPE** DI QUESTA
STAGIONE HANNO CONDOTTO I
RISTOGOLFISTI FINO ALLA **GARA**
FINALE A IL **PÌCCIOLO** ETNA GOLF
RESORT & SPA, **BUCA DOPO BUCA,**
PIATTO DOPO PIATTO.





ppuntamento a Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA per il gran finale del Circuito Ristogolf 2018 by KitchenAid & Estra. I partecipanti si sono ritrovati, in un caldo weekend di inizio ottobre nel resort siciliano alle pendici dell'Etna per concludere insieme una stagione emozionante, fatta di gioco, grandi chef, squisiti piatti, location mozzafiato, racconti e sorrisi.

Dal 5 al 7 ottobre i giocatori si sono sfidati nel primo campo da golf costruito in Sicilia, 18 buche immerse nel verde, circondate da una natura sorprendente, tra il Parco dell'Etna, il Parco dei Nebrodi e il Parco fluviale di Alcantara.

Le cinque tappe di questa stagione hanno condotto i ristogolfisti fino alla gara finale, buca dopo buca, piatto dopo piatto.

Il programma è iniziato venerdì 5 ottobre con una cena di benvenuto tipica siciliana, tra i profumi del sud, costumi e balli tradizionali e, soprattutto, piatti tipici di questa terra. Tra le tipicità proposte, anche "Capunata c'u piscispala" del resident chef Antonino Puglisi, ovvero la caponata con pesce spada realizzata così come vuole la ricetta originale. Mentre la festa è in corso, è stato dedicato un momento alla beneficenza in favore di Fondazione Theodora Onlus, grazie ai tantissimi premi offerti dagli Sponsor, insieme per fare del bene.

La mattina del sabato, i giocatori si sono risvegliati circondati da uno scenario naturalistico che ha ben pochi eguali. L'Etna, innevato e maestoso, a fare da sfondo a un campo immerso in green verdissimi, pietra lavica e ginestre. A rigenerare i golfisti tra un tiro e l'altro ci ha pensato la postazione gourmet. La cucina de Il Picciolo Etna Golf Resort & SPA ha rigenerato i partecipanti con alcune varietà di riso e cous cous, mentre



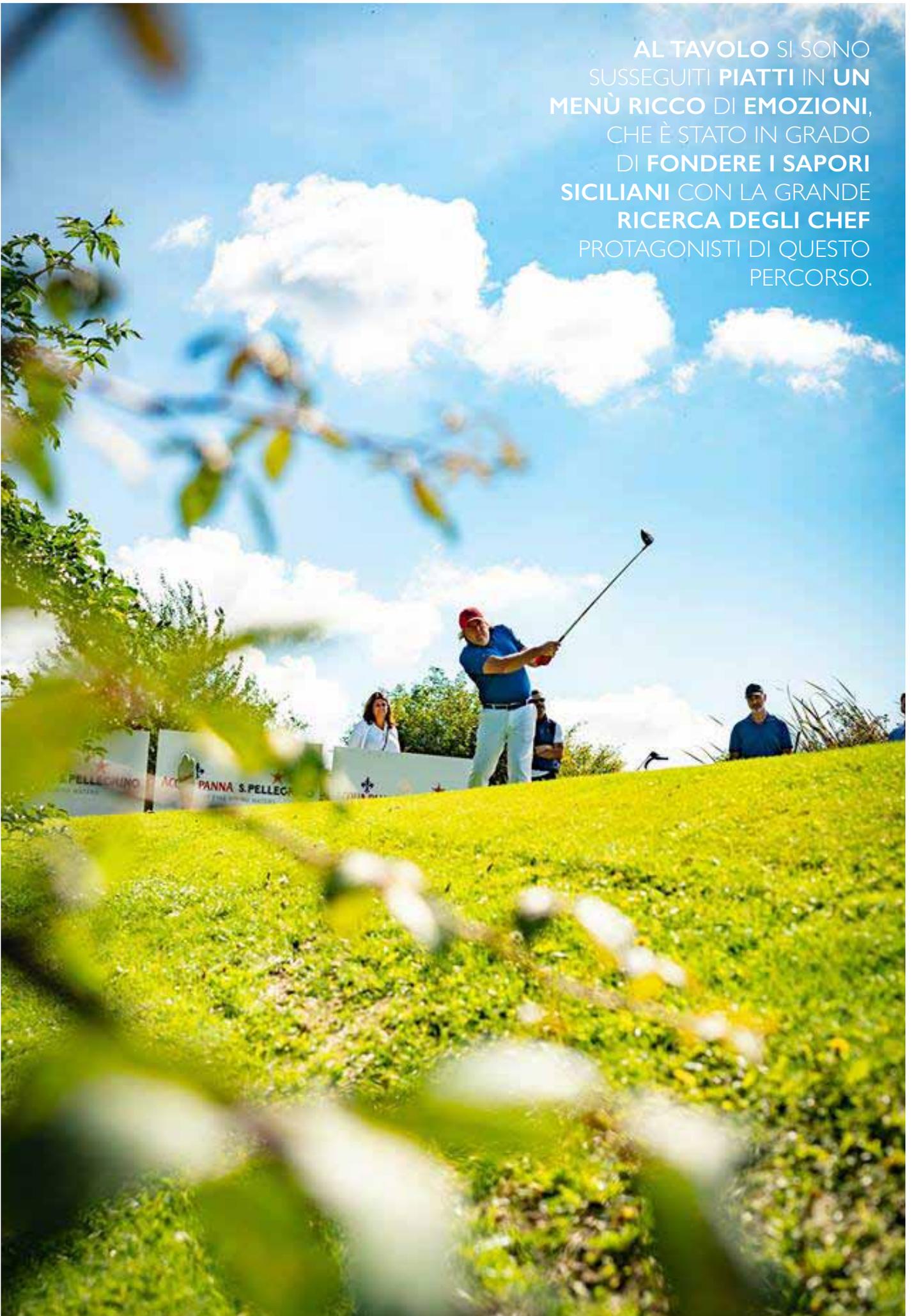
i maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna sfornavano pizza gourmet. Ad accompagnare il tutto i vini di Canus, birra Leffe, acqua Panna e S.Pellegrino e caffè Nespresso by IVS Italia. Quando il sole ha iniziato a calare la gara è arrivata al termine. In chiusura, una cena di gala per celebrare la conclusione della stagione 2018, che ha svelato anche i nomi dei vincitori del circuito.

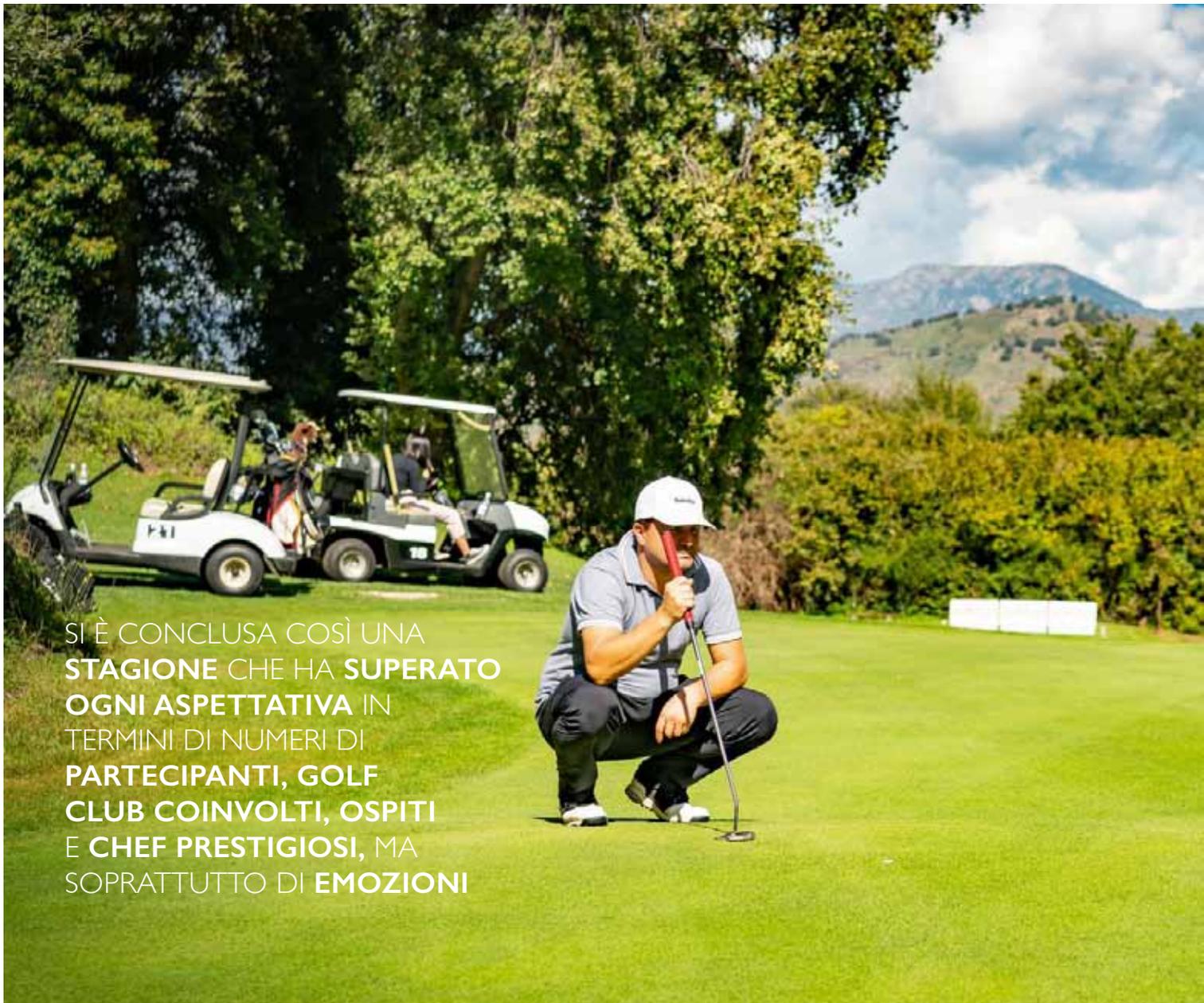
Gli ospiti si sono poi spostati nella sala principale allestita a regola d'arte per l'occasione. Sul palco è salito Pino Cuttaia che ha introdotto la cena realizzata dagli chef dell'Associazione Le Soste di Ulisse, di cui è Presidente, 7 eccellenze siciliane che donano valore alla propria terra attraverso la cucina. E' stato lui a consegnare il premio Miglior Buvette 2018 allo chef Micki Milan del Golf Club Asiago che, grazie alla sua ricetta "Tartare di cervo, ciliegie e il loro aceto, mele in osmosi", si è aggiudicato uno stage presso il ristorante Pomiroeu di Giancarlo Morelli, in collaborazione con l'Associazione Le Soste.

Al tavolo hanno iniziato poi a susseguirsi i piatti in un menù ricco di emozioni, che è stato in grado di fondere i sapori siciliani con la grande ricerca degli chef protagonisti di questo percorso. A cominciare da L'uovo... sanapo, spuma caprino e crumble pane di chef Marco Baglieri del ristorante Crocifisso, per continuare con dei Ravioletti di gallina e castagne in brodo di carne e funghi realizzati dallo chef Accursio Craparo di Accursio Ristorante. Lo chef Giovanni Santoro del ristorante Shalai ha proposto come portata successiva una Guancetta di manzo siciliano glassato, rostì di patate



AL TAVOLO SI SONO
SUSSEGUITI PIATTI IN UN
MENÙ RICCO DI EMOZIONI,
CHE È STATO IN GRADO
DI FONDERE I SAPORI
SICILIANI CON LA GRANDE
RICERCA DEGLI CHEF
PROTAGONISTI DI QUESTO
PERCORSO.





SI È CONCLUSA COSÌ UNA
STAGIONE CHE HA **SUPERATO**
OGNI ASPETTATIVA IN
TERMINI DI NUMERI DI
PARTECIPANTI, GOLF
CLUB COINVOLTI, OSPITI
E **CHEF PRESTIGIOSI**, MA
SOPRATTUTTO DI **EMOZIONI**



Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti "RISTOGOLF" nasce dal desiderio di incrementare e sviluppare il gioco del golf fra i ristoratori, gli albergatori, tutti gli operatori del settore food&beverage e i simpatizzanti, creando occasioni di incontro, amicizia e divertimento.

UNA **CENA DI**
GALA HA
CELEBRATO LA
CONCLUSIONE
DELLA **STAGIONE**
2018 SVELANDO I
NOMI DEI
VINCITORI DEL
CIRCUITO.



Lo spirito RISTOGOLF si può riassumere
in "Giocare a golf, mangiare bene, bere
bene e tanta voglia di divertirsi!"

e verdure selvatiche. Ha concluso lo chef Vincenzo Candiano del ristorante Locanda Don Serafino, con un dessert sorprendente che ha ingannato la vista e il palato, Gnocchi dolci di patate fuori Norma.

I ringraziamenti finali sono andati a chi ha davvero permesso questa avventura, gli Sponsor che hanno sostenuto il circuito. L'assegno di 10 mila euro è stato consegnato a Fondazione Theodora Onlus. L'applauso del pubblico è andato anche a tutti i grandi chef de Le Soste di Ulisse che sono saliti sul palco insieme alle loro brigate. Le sorprese non sono mancate: Allianz ha presentato la raccolta "I Volti di Ristogolf" in cui ha ritratto tutti i partecipanti dell'edizione 2018. Poi il momento tanto atteso, le premiazioni finali in cui sono stati annunciati i vincitori della stagione. I complimenti, però, sono andati a tutti perché in questa grande famiglia non è lo score a vincere, ma lo Spirito Ristogolf!

La festa è continuata con musica e selezione di grappa Segnana in abbinamento al nuovo sigaro Aureo di Compagnia Toscana Sigari.

Si è conclusa così una stagione che ha superato ogni aspettativa in termini di numeri di partecipanti, golf club coinvolti, ospiti e chef prestigiosi, ma soprattutto di emozioni, che, arrivati alla fine del percorso, si mescolano ai ricordi di questa intensa estate di sport, buon cibo, buon bere e tanto divertimento. — ■



RISTOGOLF

GRAND FINALE OF THE SEASON

Ristogolf 2018 a Sicilian weekend for the grand finale of the season



The grand finale of the Ristogolf 2018 by KitchenAid & Estra was held on a warm October weekend at the prestigious Il Picciolo Etna Resort and Spa in Sicily to conclude an exciting season, accompanied by delicious food, a stunning location, and many stories and smiles.

From October 5 to 7 players competed on the first golf course built in Sicily, 18 holes surrounded by greenery, surrounded by amazing nature, between the Etna Park, Nebrodi Park and Alcantara River Park.

The five stages of this season led the Ristogolf Championship to the final match, hole after hole. Sicily welcomed Ristogolf Friday, October 5 with a typical Sicilian welcome dinner, immersing the players among the southern scents, including costumes and traditional dances and, above all, the typical cuisine of Sicily. Among the typical proposals, including "Capunata chu piscispala" the resident chef Antonino Puglisi, prepared caponata made with swordfish. While the party was going on, it was also an event dedicated to charity in favor of the Theodora Onlus Foundation, thanks to the many prizes from sponsors.

On Saturday morning the players woke up surrounded by a natural environment that has few equals. Etna, snowy and majestic in the background, loomed above a verdant green course, surrounded by lava stone and local fauna. Golfers were treated between playtimes with gourmet offerings. The participants enjoyed some varieties of rice and couscous, while the pizza masters of Molino Dallagiovanna churned out gourmet pizza. They also enjoyed all the wines of Canus, Leffe beer, Panna

and S. Pellegrino water and Nespresso by IVS Italy. After the sun set at the end of the match there was a gala dinner and awards ceremony to mark the end of the 2018 season.

The evening began with an aperitif of excellence. Chef Tony Lo Coco's Restaurant Pupi offered bread and salt cod fritters. The chef Pinuccia Di Nardo's restaurant Antica Filanda served a Cannolo beef tartare and a fake foie gras with black pig, while chef Pino Cuttaia of the La Madia restaurant served his Parmigiana the next day, followed by a squid dish. Raise your glasses of Champagne Deutz, the party starts!

Guests then moved into the main room decorated to perfection for the occasion. Onstage Pino Cuttaia introduced the dinner made by the chefs of the Association The Stops of Ulysses, which he chairs, 7 Sicilian courses that give pride to their land through the kitchen. And he delivered the prize Best Buvette 2018 to chef Micki of the Milan Golf Club Asiago, thanks to her recipe "tartare of venison, cherries and vinegar, with cured apples, who worked a season at the restaurant Giancarlo Pomiroeu Morelli, in collaboration with the Association.

At the table then they began to sequence the dishes in a rich menu of emotions that blended the flavors of Sicily. It began with eggs... Sanapo, goat cheese mousse and crumble bread chef Marco Baglieri from restaurant Crucifix, followed by chicken ravioletti with chestnuts in broth and mushrooms made by chef Accursio from Accursio Craparo Restaurant. The chef Giovanni Santoro of Shalai Restaurant offered the next course of Sicilian glazed beef with wild rosti potatoes and vegetables, and concluded

by chef Vincenzo Candiano from restaurant Locanda Don Serafino that, who surprised guests with a dessert that deceives the eye and the palate, Sweet dumplings with Norma potatoes.

Thanks to those who have really allowed this adventure, the sponsors who supported the championship. They delivered a check for 10,000 euro to Theodora Onlus Foundation. The applause of the audience was also for all the chefs from Le Stops Ulysses who took the stage along with their staffs. Surprises abound: Allianz presented the collection "The Faces of Ristogolf" in which they portrayed all participants in the 2018 edition. Then the long-awaited moment, the final awards ceremony in which the season's winners were announced. The compliments, however, go to all because in this big family it is not the score that won, but the Spirit of Ristogolf!

The party continued with music and a selection of Segnana grappa combined with the new cigars Aureo Tuscany Cigar Company.

It was a season that has exceeded all expectations in terms of numbers of participants, golf clubs involved, guests and prestigious chefs, but above all; emotions, which, come to the end of the path, are mixed with great memories of this intense summer. Sports, good food, good drinks and lots of fun. — ■

Text & Photos by RistoGolf

Associazione Ristoratori Albergatori & Co. Golfisti



FABBRI

1905

A Family Company



M A D E I N I T A L Y

L'Arte del Dolce Fare Italiano



fabbri1905.com





L'ARTE DEL TOCCO
IL SEGRETO DELLA BELLEZZA

Flura

SPA by Clarins

La nuova SPA by Clarins di Hotel Schloss Pontresina Family & SPA

La FLURA SPA by Clarins è per noi un vero spazio di rigenerazione fisica, ma anche spirituale. Nella nostra filosofia di vivere la SPA niente viene lasciato al caso. Ogni suono, ogni profumo è utilizzato con uno scopo ben preciso, perfettamente coerente con il percorso. FLURA SPA di Hotel Schloss è un'esperienza che favorisce l'equilibrio tra corpo e mente, rinforza la consapevolezza del benessere e rivitalizza l'armonia individuale, è un luogo dove si entra per staccare totalmente dal mondo, dove si prende consapevolezza del proprio respiro, del proprio corpo nella sua totalità, della mente e dell'anima. Ed è uno spazio dove ci si prende cura della pelle. Qui, infatti, è possibile vivere l'esperienza ineguagliabile di un Trattamento viso, corpo o Massaggio Clarins, frutto di un'expertise SPA di oltre 60 anni.

A cura di Ufficio Comunicazione JSH
JSH Hotels & Resorts & Clarins Italia

Switzerland
spa by CLARINS



I TRATTAMENTI CLARINS

TOCCO, SCIENZA, SENSI

Un Metodo esclusivo 100% manuale, capace di drenare, tonificare, rassodare; formule straordinariamente efficaci concentrate in estratti di piante... momenti unici e sensoriali da rivivere all'infinito.

Grazie a mani esperte, la pelle scopre un'esperienza su misura: gesti precisi e personalizzati, perfettamente mirati, si susseguono per risultati bellezza & benessere immediatamente visibili e duraturi.

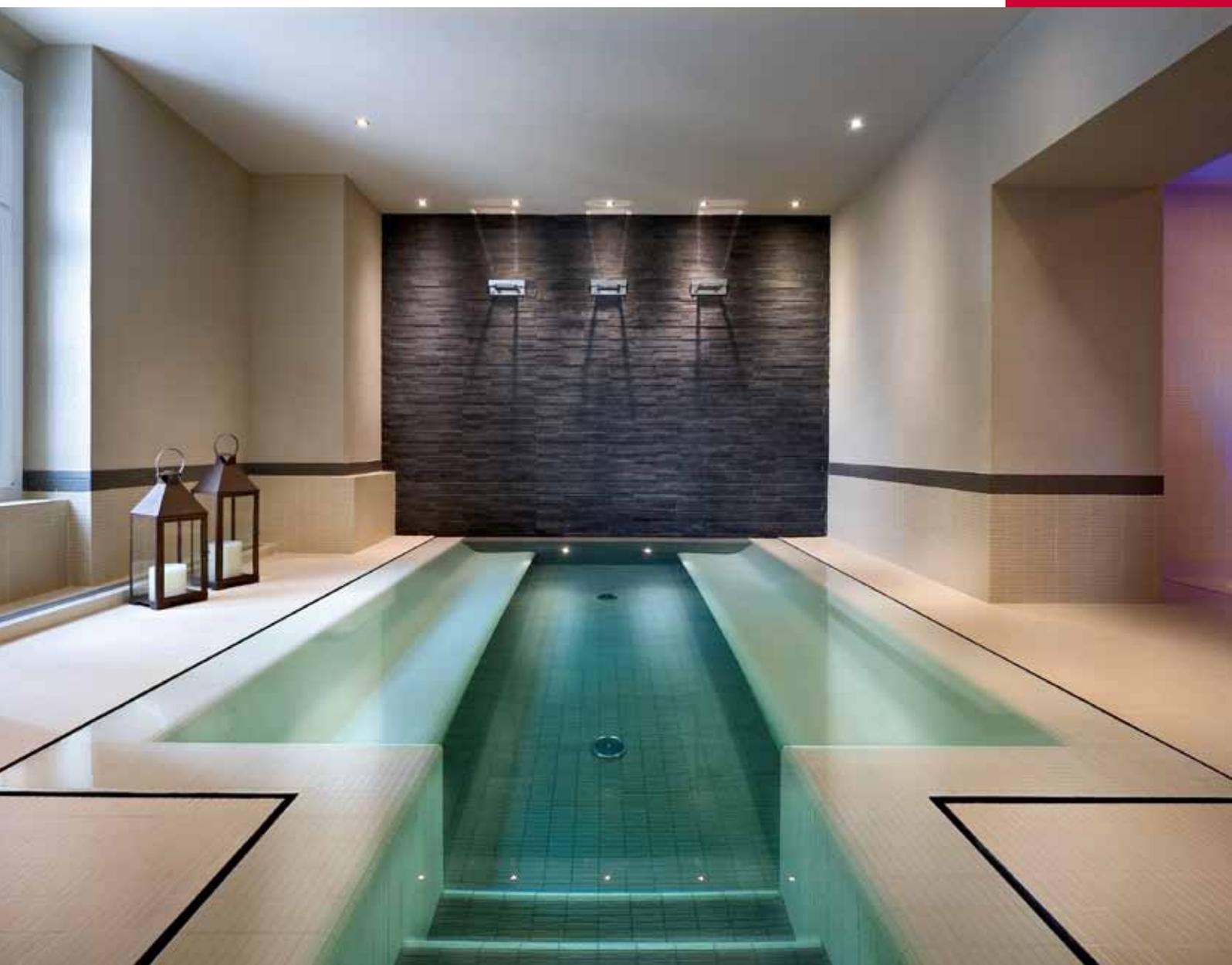
IL POTERE DELLE PIANTE

I ricercatori Clarins mobilitano tutte le risorse scientifiche per svelare i segreti di bellezza delle piante, analizzarne le proprietà cosmetiche, studiarne le interazioni sulla pelle. E concepire formule all'avanguardia, frutto delle ultime scoperte scientifiche e vegetali.

Flura

RITUALI DI BELLEZZA UNICI

Al cuore della FLURA SPA by Clarins di Hotel Schloss, un senso unico dell'ascolto, la personalizzazione dei Trattamenti viso e corpo in base alle esigenze e desideri individuali, consigli esperti formulati da attente beauty specialist, formule efficaci a base di piante, applicate con un Metodo che ne potenzia i risultati. Risveglio dei sensi, armonia, equilibrio. Per ripartire visibilmente più belli, rigenerati e in forma.





Aufguss

Nella nostra Flura SPA by Clarins, offriamo agli ospiti che soggiornano in struttura, tutti i sabati gratuitamente, un rituale Aufguss.

Cos'è l'Aufguss?

L'AUFGUSS (o gettata di vapore in sauna) è un rito che consiste nell'aumentare il vapore nella sauna spargendo acqua o ghiaccio arricchiti con oli essenziali sulle pietre bollenti e concentrarlo sul corpo di ognuno tramite lo "sventolamento" di un telo. Sono eseguiti da maestri di sauna. L'Aufguss non accresce la sudorazione né aumenta la temperatura della sauna. Il rito prevede tre gettate di vapore durante le quali si rimane in silenzio. Per partecipare ad un Aufguss è necessario entrare in sauna prima che inizi il rito. Una volta iniziato non si potrà più entrare.

Switzerland
spa by CLARINS

**I trattamenti viso
e corpo Clarins di Flura
SPA per preparare la
pelle al freddo inverno**



WINTER 2018/2019
FLURA spa by CLARINS
consiglia

Regina delle Nevi

I Trattamenti Clarins di Flura SPA
per preparare la pelle alle rigide temperature invernali

Come preparare la pelle in vista delle rigide temperature invernali?

Il segreto è ricorrere a prodotti specifici a tripla azione: idratante, nutriente e protettiva i quali vadano a schermare zone delicate del corpo come il viso, prediligendo i prodotti con fattore SPF 30/50.

Durante il periodo invernale bisogna sottoporsi a trattamenti viso e corpo con prodotti specifici per ogni tipo di inestetismo. Nella nostra Flura SPA by Clarins di Hotel Schloss il nostro personale è attento e preparato a suggerire i migliori trattamenti per affrontare l'inverno nel migliore dei modi, con l'ausilio di prodotti di altissima gamma quali quelli di Clarins.

Ad esempio, rituale "Regina delle nevi", dedicato al viso e al corpo, che comprende i seguenti trattamenti Clarins:

TRATTAMENTO ESFOLIANTE

L'esfoliazione è un trattamento indispensabile prima di qualsiasi altro trattamento corpo in quanto elimina impurità e facilita l'assorbimento dei prodotti accrescendone l'efficacia. La pelle appare più levigata, liscia e tonica.

IMPACCO TONIFICANTE

Impacco tonificante esotico all'arancia, cannella e polvere di riso. Azione energizzante per una pelle levigata e morbida.

MASSAGGIO EQUILIBRIO AGLI OLI ESSENZIALI "TONIC"

Un massaggio dai movimenti avvolgenti per un benessere inimitabile, effettuato con Huile Tonic per stimolare corpo e spirito.

TRATTAMENTO VISO DOLCEZZA ESTREMA

Trattamento di bellezza SOS che calma e rinforza la pelle sensibile. Ripara e riequilibra le difese naturali dell'epidermide, attenua gli arrossamenti. — ■

Flura SPA by Clarins @HOTEL SCHLOSS PONTRESINA FAMILY & SPA
Via Maistra 94 - 7504 Pontresina, Switzerland
www.hotel-schloss.net

Info spa@hotel-schloss.net
Ph. 0041 818393555

FLURA SPA by Clarins

FLURA SPA by Clarins is a true physical regeneration space, but also a spiritual one. In our philosophy of living the SPA nothing is left to chance. Every sound, every perfume is used with a precise purpose, perfectly consistent with the purpose of the Path. FLURA SPA by Clarins is an experience that fosters balance between body and mind, strengthens awareness of well-being and revitalizes individual harmony. The five sources of our philosophy are: relaxation, beauty, vitality, pleasure, joy of living. They are the foundation of healthy living, giving life to a lifespan. Our SPA is a place where you enter to totally disengage from the world, where you are aware of your breath, your body as a whole, your mind and your soul, and it is a space where you take care of the skin as well. Here you can experience the unparalleled Clarins face, body or massage treatments which are the result of a SPA expertise of over 60 years.

CLARINS TREATMENTS.

TOUCH. SCIENCE. SENSES.

An exclusive 100% manual method, high performance formulas with a high

concentration of plant extracts and a unique, sensorial experience every time. In the hands of Clarins expert Beauty Therapists, the skin experiences the pleasures of a personalized treatment: precise, targeted movements flow one after the other, perfectly adapted to your needs and desires, to deliver immediately visible and long-lasting beauty results and well-being.

THE POWER OF PLANTS

Clarins Researchers use all the resources of science to uncover the beauty secrets of plants, analyse their cosmetic properties and study their interactions with the skin. To design cutting edge formulas, the result of the latest scientific and plant discoveries.

Unique Beauty Rituals

At the basis of the Hotel Schloss FLURA SPA by Clarins is a unique sense of listening, the personalization of face and body treatments according to individual needs and desires, expert advice formulated by an attentive beauty specialist, effective formulas based on plants, applied with a

method that enhances the results. Awakening of the senses, harmony, balance. To start out visibly more beautiful, regenerated and fit.

Aufguss

At our Flura SPA by Clarins, we invite every Saturday our Guests to a complimentary Aufguss Ritual.

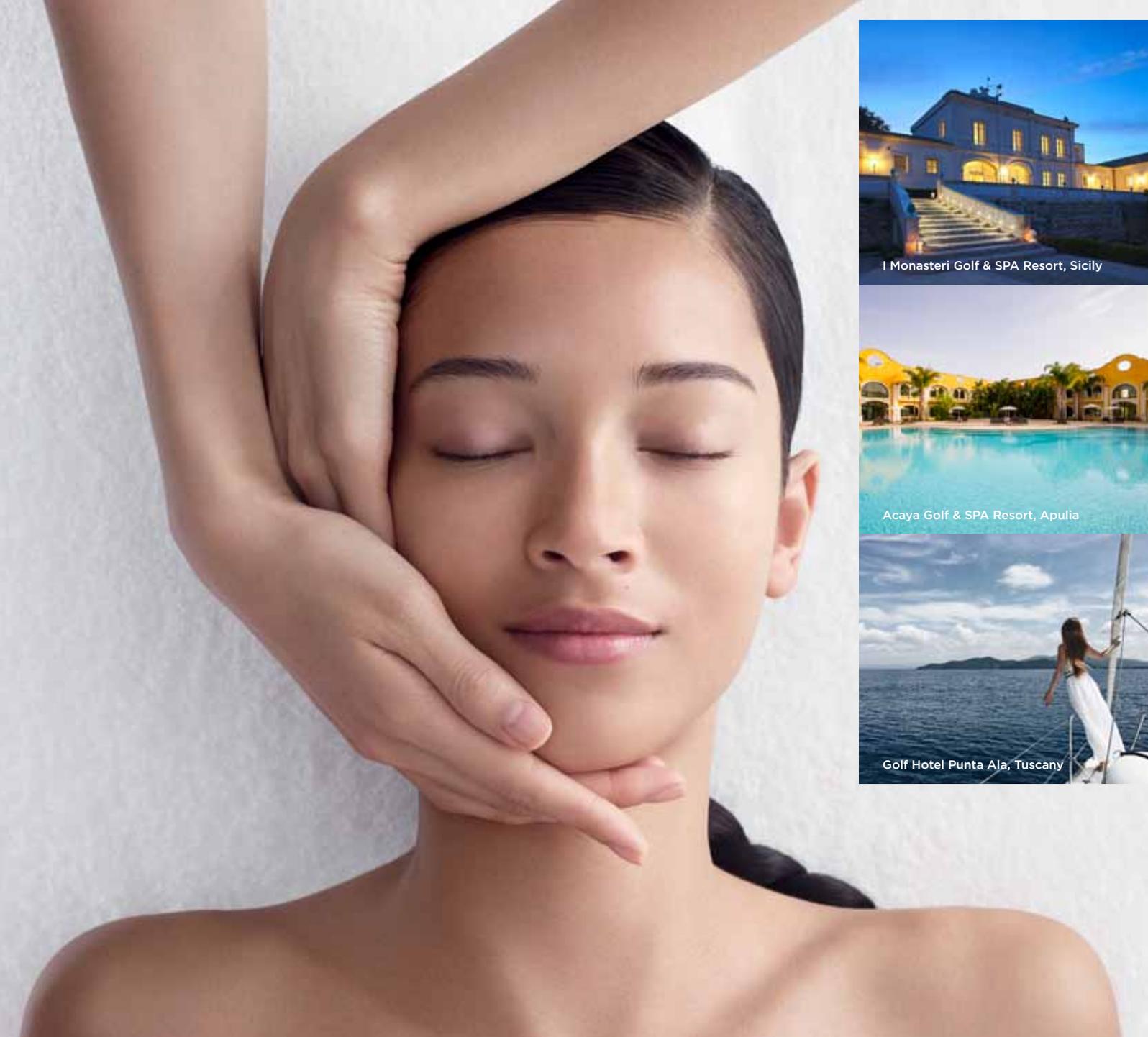
What is an Aufguss?

The Aufguss (or steam current in the sauna) is a ritual based on raising the quantity of steam in the sauna, by spreading water or ice along with essential oils on hot stones. Thanks to a towel, which is repeatedly shaken, the steam gets directed at everybody. This ritual is performed by a professional Master of the sauna. The Aufguss does not incentivate sweating, nor raises the temperature in the spa. This ritual consists in three steam currents, and silence is kindly required during these moments. To be able to take part to an Aufguss, you need to access the sauna before this ritual starts. Once began, you cannot enter the sauna any longer.

Flura

SPA by Clarins

La nuova SPA by Clarins di Hotel Schloss Pontresina Family & SPA



Tocco. Scienza. Sensi. Affidati a Clarins: oltre 60 anni di expertise Spa.

Savoir-faire, metodo, protocolli super efficaci, professionalità, alta qualità cosmetica, supporto marketing... ingredienti unici che firmano oltre 170 Spa by Clarins nel mondo, nella cornice di resorts esclusivi.

Offri ai tuoi ospiti il meglio di bellezza, natura e scienza: diventa una Spa by Clarins.

Contatti: spadivision.italy@clarins.com - Tel. 051-6055111

Clarins N°1 Prestige skin care brand in Europa.
Fonte NPD Beauty Trends.

CLARINS

GOLF HOTEL
PUNTA ALA

Lungo la costa della Maremma, la Toscana mostra l'altro suo volto. Lasciate alle spalle le dolci colline, i paesini pittoreschi e le famose città d'arte, qui questa regione si fa più primitiva, rivelandosi in tutta la sua aspra bellezza



OPEN

from April to October

ROOMS

130 suites
New Top Family & Prestige Rooms

BEACH

Wide private beach

SPA

New Violina SPA by Clarins
800 sqm

FOOD&DRINKS

Restaurant & Lounge Bar
Seafront Beach Bar, Restaurant & Pizzeria

POOL

Outdoor swimming pool

KIDS

Miniclub and Junior Club

TOURS

Local Coach for personalized tours

EVENT

Convention Center max 280 seats
Location for private events

SHOP

New EMPRESA store

Golfh^{***}otel

Punta Ala

Sulla costa della Maremma toscana, proprio in fronte all'Isola d'Elba, sorge Golf Hotel Punta Ala. Circondato da una rigogliosa macchia di pini, lecci, querce, è un resort storico che mantiene intatto il suo fascino, fatto di natura, profumi, colori, incredibili tramonti. Atmosfere di mare e di autentica accoglienza che rimangono nel cuore.

On the coast of the Tuscan Maremma, right in front of the Elba Island, is the Golf Hotel Punta Ala. Surrounded by a luxuriant forest of pines and holm oaks, it is a historic resort that maintains its charm, made of nature, scents, colors and incredible sunsets. These unique sea atmospheres and a sense of authentic hospitality will remain in your heart forever.







WILD TUSCANY

GOLF HOTEL PUNTA ALA

Via del Gualdo, 2 58040 Punta Ala GR
T. 39.0564 9401 info@golfhotelpuntaala.it www.golfhotelpuntaala.it

Veri talenti naturali*

IN LATTINA, NATURALMENTE



*Tutti gli ingredienti sono di origine naturale





FRANCE, Provence, 1955.
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS

Elliott Erwitt Personae

Reggia di Venaria, Torino
27 settembre 2018 / 24 febbraio 2019

Erwitt in mostra alla Venaria

DAL 27 SETTEMBRE AL 24 FEBBRAIO 2019 LE SALE DEI
PAGGI DELLA REGGIA DI VENARIA OSPITANO LA GRANDE
MOSTRA DI ELLIOTT ERWITT, UNO DEI FOTOGRAFI PIÙ
IMPORTANTI E CELEBRATI DEL NOVECENTO

Curata da Biba Giacchetti con il progetto grafico di Fabrizio Confalonieri, la mostra è organizzata da Civita Mostre con il Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, in collaborazione con Sudest57.

erwitt

il "fotografo della commedia umana"

Elliott Erwitt Personae è il titolo della prima retrospettiva delle sue fotografie sia in bianco e nero che a colori. I suoi scatti in bianco e nero sono ormai diventati delle icone della fotografia, esposti con grande successo a livello internazionale, mentre la sua produzione a colori è quasi del tutto inedita. Con oltre 170 immagini, il percorso espositivo mette in evidenza l'eleganza compositiva, la profonda umanità, l'ironia e talvolta la comicità del grande fotografo americano: tutte caratteristiche che rendono Erwitt un autore amatissimo e inimitabile, considerato il "fotografo della commedia umana".

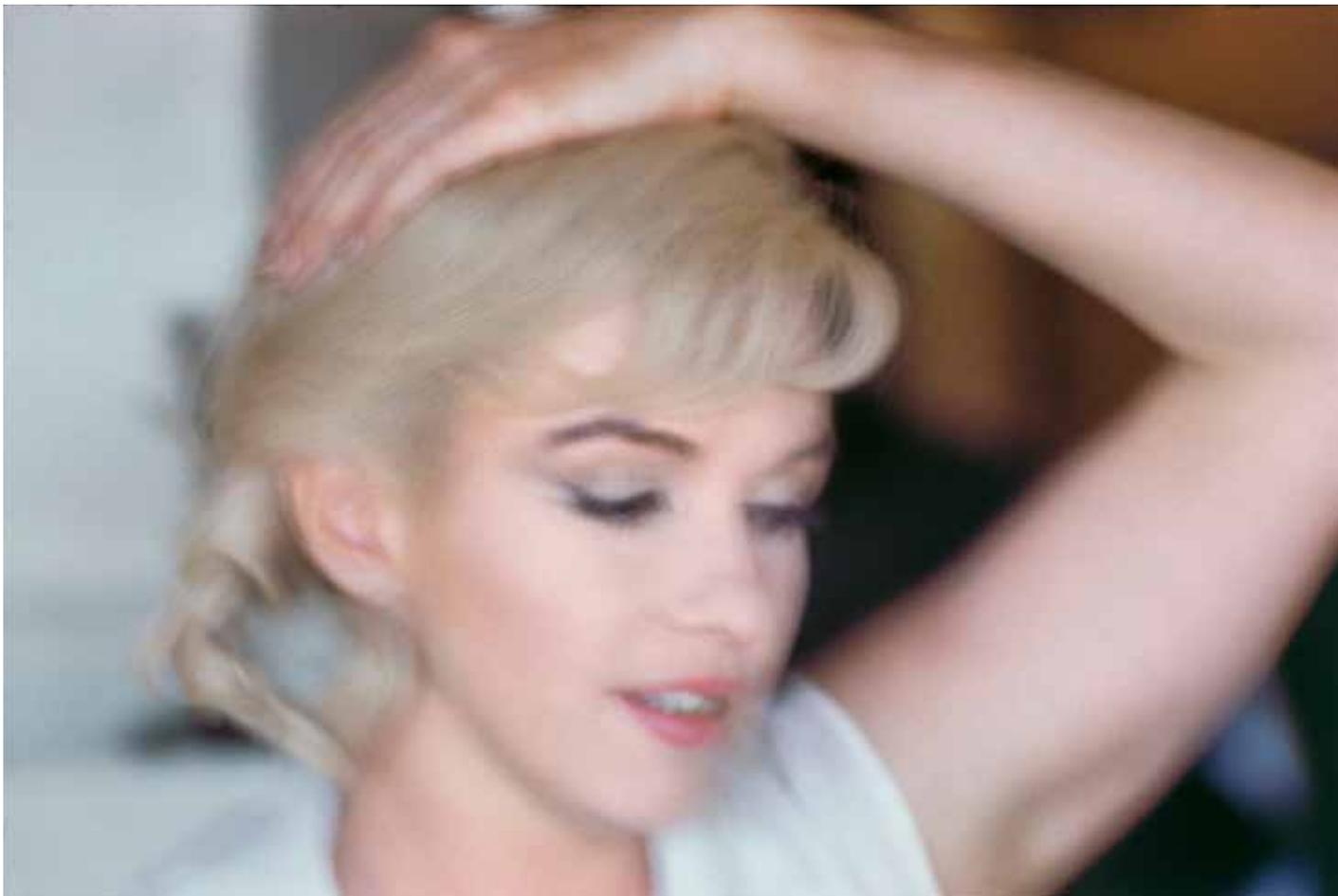
Marilyn Monroe, Che Guevara, Sophia Loren, John Kennedy, Arnold Schwarzenegger, sono alcune delle celebrità colte dal suo obiettivo ed esposte in mostra. Su tutte Erwitt posa uno sguardo acuto e al tempo stesso pieno di empatia, dal quale emerge l'ironia e la complessità del vivere quotidiano. Con lo stesso atteggiamento, d'altra parte, rivolge la sua attenzione a qualsiasi altro soggetto. Con il titolo Personae, si allude proprio a questa sua adesione alla vita concreta degli individui e, nello stesso tempo, a un senso della



USA - New York, 1999.
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS



USA - Las Vegas, Nevada, 1957 - Showgirls.
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS



USA. Reno, Nevada. 1960. Marilyn MONROE during The Misfits.
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS

maschera e del teatro, che si manifesta soprattutto in alcune foto realizzate con lo pseudonimo di André S. Solidor, lo pseudonimo che Erwitt dedica senza diplomazia al mondo dell'arte contemporanea ed a un certo tipo di fotografia. In questo modo dà vita ad un suo alter ego irriverente, che ama tutto ciò che E.E. detesta: il digitale e il photoshop, la nudità gratuita e l'eccentricità fine a sé stessa. Una maschera dissacrante che prende in giro certi artisti, con un'esilarante parodia, che fa sorridere e, nello stesso tempo, invita a una seria riflessione sul mercato dell'arte.

Elliott Erwitt è nato a Parigi nel 1928, da genitori russi emigrati. Ha da poco festeggiato il suo novantesimo compleanno, raggiungendo questo speciale traguardo con tutta la sua genialità e la sua proverbiale ironia. Ha trascorso i primi anni di vita a Milano. All'età di dieci anni, a seguito delle leggi razziali, la sua famiglia si trasferì di nuovo a Parigi, l'anno successivo a New York e poi a Los Angeles, nel



USA. Reno, Nevada. 1960. 'The Misfits'
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS

“Nel 1953 Erwitte viene invitato a diventare membro di Magnum Photos direttamente dal fondatore, Robert Capa. Nel 1968 diventa presidente della prestigiosa agenzia e ricopre tale carica per tre nomine”

1941. Mentre frequenta la Hollywood High School, Elliott lavora in un laboratorio di fotografia sviluppando stampe "firmate" per gli appassionati delle stelle del cinema. Nel 1949 torna in Europa, viaggia e fotografa in Italia e in Francia, iniziando di fatto la sua carriera professionale. Nel 1953 Erwitte viene invitato a diventare membro di Magnum Photos direttamente dal fondatore, Robert Capa. Nel 1968 diventa presidente della prestigiosa agenzia e ricopre tale carica per tre nomine. Quando Erwitte inizia la sua carriera, negli anni '40, la fotografia è sostanzialmente in bianco e nero. Le prime pellicole a colori, appena comparse, sono instabili, hanno costi molto alti, risultati poco fedeli e soprattutto non gestibili nei laboratori personali dei fotografi.

Con gli anni il colore migliora tecnicamente e i giornali lo adottano, imponendolo ai fotografi, che, per comodità e per scelta di linguaggio espressivo, rimangono ancorati al bianco e nero per le foto artistiche. Anche Erwitte vi si mantiene fedele,

dedicando il colore solo ai lavori editoriali e pubblicitari: dalla politica al sociale, dall'architettura al cinema e alla moda. A distanza di decenni, intorno a queste immagini Erwitte ha compiuto un vero e proprio viaggio, durato mesi, posando su di esse uno sguardo critico e contemporaneo. E' nata così una raccolta, pubblicata per la prima volta nel 2013 con il volume *Kolors* edito da teNeues.

La rassegna dimostra così come la sua straordinaria sensibilità passi indifferentemente dal colore al bianco e nero e viceversa, in una totale continuità di stile e di ricerca.

"Personae è la più grande retrospettiva mai fatta di Elliott Erwitte, e certamente la più peculiare, unisce infatti per la prima volta una grande collezione di immagini a colori alle sue icone in bianco e nero, e chiude con il racconto dello sbalorditivo progetto che Erwitte ha firmato con lo pseudonimo André S. Solidor" afferma Biba Giacchetti. — ■





USSR, Moscow, 1959, Nikita KHRUSHCHEV
and Richard NIXON.
© Elliott Erwitt/MAGNUM PHOTOS

Elliott Erwitt

Reggia di Venaria, Turin
27/8/2018-24/02/2019

From September 27th to February 24th 2019 the "Sale dei Paggi" of the Reggia di Venaria hosts the great exhibition of Elliott Erwitt, one of the most important and celebrated photographers of the twentieth century.

Elliott Erwitt *Personae* is the title of the first retrospective of his photographs in both black and white and color. His black and white shots have now become icons of photography, exhibited with great success at an international level, while his color production is almost completely unpublished. With over 170 images, the exhibition itinerary highlights the compositional elegance, the profound humanity, the irony and sometimes the comedy of the great American photographer: all features that make Erwitt a beloved and inimitable author, considered the "Photographer of human comedy". Marilyn Monroe, Che Guevara, Sophia Loren, John Kennedy, Arnold Schwarzenegger, are some of the celebrities captured by his goal and exhibited in the exhibition. All Erwitt's poses are sharp and at the same time full of empathy, from which emerges the irony and complexity of everyday

life. With the same attitude, on the other hand, he turns his attention to any other subject. With the title *Personae*, we are alluding to his adherence to the concrete life of individuals and, at the same time, to a sense of mask and theater, which is manifested above all in some photos taken with the pseudonym André S. Solidor, a pseudonym Erwitt devotes without diplomacy to the world of contemporary art and to a certain type of photography. In this way he gives life to his irreverent alter ego, who loves everything that E.E. loathes: digital and photoshop, free nudity and fine eccentricity. A desecrating mask that teases certain artists, with an exhilarating parody, that makes one smile and, at the same time, invites a serious reflection on the art market.

Elliott Erwitt was born in Paris in 1928, from Russian parents who emigrated. He recently celebrated his ninetieth birthday, reaching this special milestone with all his genius and his proverbial irony. He spent the first years of life in Milan. At the age of ten, following the racial laws, his family moved back to Paris, the following year in New York and then to Los Angeles, in 1941. While attending Hollywood High School, Elliott worked in a photography workshop developing "signed" prints for fans of movie stars. In 1949 he returned to Europe, traveled and photographed in Italy and France, starting his professional career. In 1953 Erwitt was invited to become a member of Magnum Photos directly from the founder, Robert Capa. In 1968 he became the president of the prestigious agency and held this position for three appointments.

When Erwitt began his career, in the '40s, photography was basically in black and white. The first color films, just appeared, are unstable, had very high costs, results were not very faithful and above all not manageable in the personal laboratories of photographers. Over the years the color improved technically

and the newspapers adopted it, imposing it on photographers, who, for convenience and for the choice of expressive language, remained anchored to black and white for artistic photos. Even Erwitt remained faithful to it, dedicating color only to editorial and advertising works: from politics to social issues, from architecture to cinema and fashion.

After decades, around these images Erwitt made a real journey of his experiences on his subjects, lasting often months, posing a critical and contemporary look on them. Thus a collection was born, published for the first time in 2013 with the volume *Kolors* published by teNeues.

The exhibition demonstrates how his extraordinary sensitivity passes from color to black and white and vice versa, in a total continuity of style and research.

"*Personae* is the largest retrospective ever made by Elliott Erwitt, and certainly the most peculiar, and joins for the first time a large collection of color images to his icons in black and white, and closes with the tale of the stunning project that Erwitt signed with the pseudonym Andr e S. Solidor "says Biba Giacchetti.

Curated by Biba Giacchetti with the graphic design of Fabrizio Confalonieri, the exhibition is organized by Civita Mostre with the Consorzio delle Residenze Reali Sabaude, in collaboration with Sudest57.

All the photos chosen, in the format of cm. 50 x 60 and cm. 70 x 100, are printed with particular care and fitted with fine art frames and anti-reflective glass. An accurate audioguide in Italian and English is available to all visitors, included in the admission ticket.

Courtesy of Ufficio stampa Civita

DISCOVER UPPER ENGADINE WITH GIORGIO ROCCA



HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

* * * *

family & spa

Engadin St. Moritz

Enjoy the best winter holiday amidst the mountains of Upper Engadin. At Hotel Schloss incredible tours and excursions by the new Giorgio Rocca Academy are waiting for you!

WINTER PACKAGE

Min. 3 nights at Hotel Schloss
Comfort room
Half Board basis
Free Wi-Fi
Daily access to the new
Flura SPA by Clarins
Access to the indoor heated pool
Baby and Junior Club
Evening entertainment with music
Free Ski Room

Offer valid 20/12 to 16/03

Starting from 260 CHF per room per day

* GRSki Academy excursions not included in the package

Winter 2018|2019
Engadin St. Moritz, Switzerland

HOTEL SCHLOSS PONTRESINA

Via Maistra 94 - 7504 - Pontresina, Switzerland

Ph. 0041-818393555

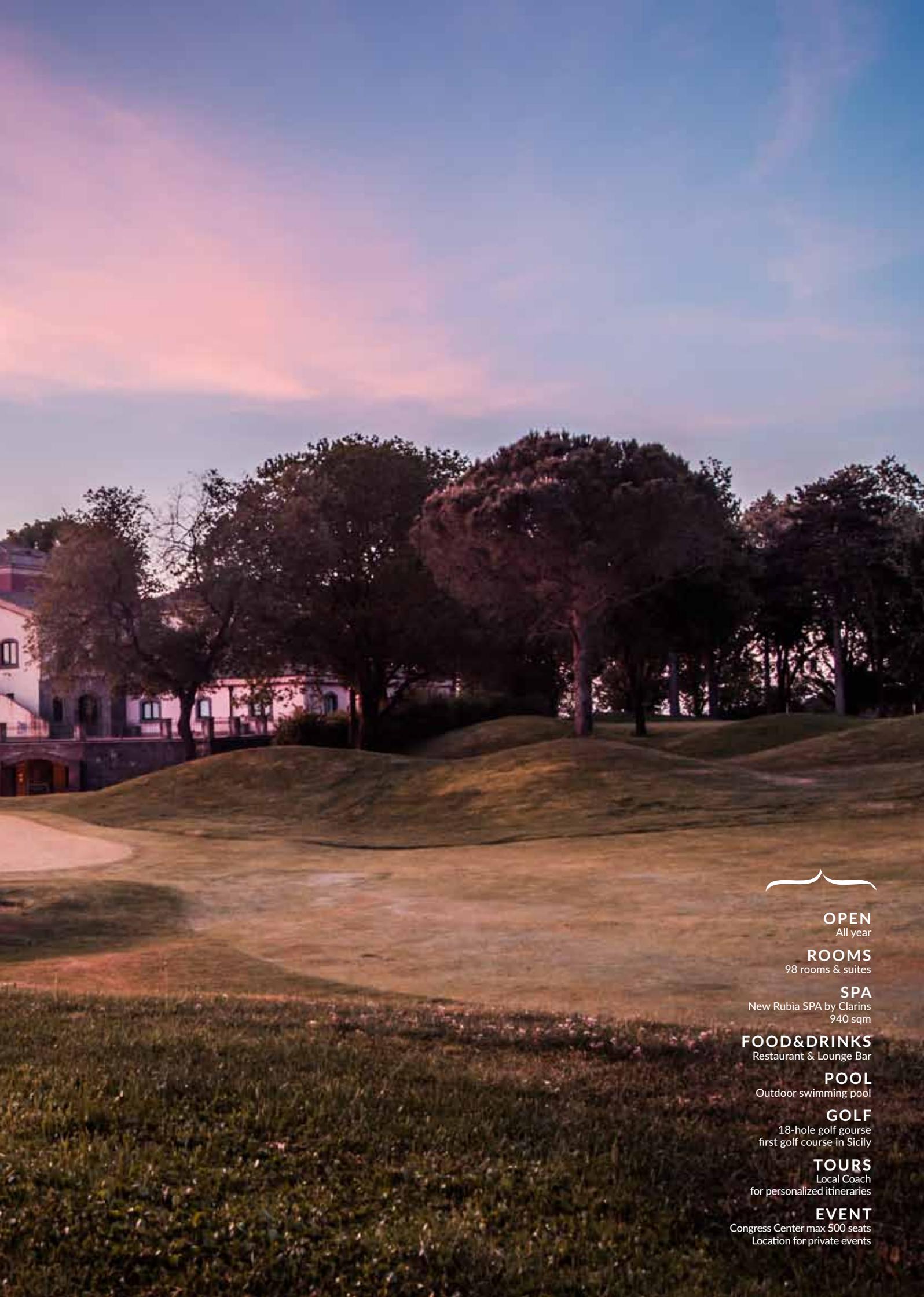
E-mail: info@hotel-schloss.net

www.hotel-schloss.net

IL PÌCCHIOLO ETNA

GOLF RESORT & SPA

Incastonato come un gioiello tra le pendici del vulcano attivo piú grande d'Europa, l'Etna, Il Pìcciolo è un rifugio dal sapore classico dove spazi e tempi si dilatano lasciando il posto a un senso di pace e benessere.



OPEN

All year

ROOMS

98 rooms & suites

SPA

New Rubia SPA by Clarins
940 sqm

FOOD&DRINKS

Restaurant & Lounge Bar

POOL

Outdoor swimming pool

GOLF

18-hole golf course
first golf course in Sicily

TOURS

Local Coach
for personalized itineraries

EVENT

Congress Center max 500 seats
Location for private events



IL PÌCCIOLO
ETNA GOLF RESORT & SPA



Eleganza e comfort sono la ricetta per un percorso di relax che prende ispirazione dal contesto e si proietta negli spazi interni. Una nuova Rubia SPA by Clarins, suite con vista, piatti ricchi e gustosi, ambienti arredati in perfetto stile tradizionale. In un anfiteatro naturale sul versante settentrionale della montagna, si sviluppa lo scenografico campo da golf a 18 buche, primo campo realizzato in Sicilia nel lontano 1989. Un affascinante scorcio di Sicilia non lontano dalle perle del barocco siciliano.

Elegance and comfort are the recipe for a journey of relaxation that takes inspiration from the outdoors and is projected to the indoors, from the new Rubia SPA by Clarins to the suites and the interiors that are furnished in traditional style. The resort is set in a stunning landscape, warmed by rays of Mediterranean light, covered with vineyards and orchards and home to treasures that are unique the world over. Greek amphitheatres, Baroque architecture and archaeological remains stand alongside natural parks, stark peaks, rivers, endless sunsets and stunning beaches.





ODE TO NATURE

★ ★ ★ ★

IL PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA

S.S. 120 km. 200 - 95012 Castiglione di Sicilia (CT) - T +39 0942 986384 - info@ilpiccioloetnagolfresort.com
www.ilpiccioloetnagolfresort.com



AUTOPRODURRE ENERGIA PULITA, RISPARMIARE SUI COSTI ENERGETICI E RIDURRE LE EMISSIONI DI CO₂

Soluzioni che generano elevati risparmi e benefici per l'ambiente, e contribuiscono ad una transizione verso un modello sostenibile e un'economia verde e circolare.

ENERGIE RINNOVABILI ED
EFFICIENZA ENERGETICA
CONSULENZA ENERGETICA
SERVIZI ENERGETICI
MONITORAGGIO

JSH

COVER STORY

SHOT BY ROSSANO RONCI

MARCO

A living legend

BELINELLI

Interview by Paolo Guiducci

Location MAREPNETA RESORT

È l'unico italiano ad essersi "inflato" l'anello, cioè il simbolo della vittoria nel campionato di basket più prestigioso del mondo. Ma è anche l'unico italiano ad aver vinto la gara del tiro da tre punti all'All Star Game. Possono bastare come segni particolari? In realtà la carta d'identità di Marco Belinelli, da 12 anni protagonista nell'Nba americana, è ben più ricca, di vittorie sportive ma anche della forza della volontà, il propellente che ne ha sempre caratterizzato la corsa a canestro di questo ragazzo di 196 centimetri.



BELINELLI

JSH

COVER STORY



ato il 25 marzo 1986, nell'autobiografia **Pokerface** (scritta con il giornalista Alessandro Mamoli, Baldini&Castoldi editore) ha ripercorso la sua **incredibile ascesa**. **Umiltà e determinazione** sono i due pilastri della **parabola vincente** di questo ragazzo che **per primo (e per ora unico) in Italia** si è aggiudicato il **titolo Nba con i San Antonio Spurs**.

La sua determinazione e l'**impegno che mette nello sport**, ne hanno fatto un **testimonial per la collana "Scrittori di classe"**, nata dalla collaborazione tra Conad, Gazzetta dello Sport e Coni, di cui **Marco è protagonista** nel volume **Voglia di vincere**.



Prima di lui, il personaggio più famoso di San Giovanni in Persiceto, il suo paese di origine alle porte di Bologna, era Vito, attore e comico freak passato da Moana Pozzi a Fellini. Oggi Marco Belinelli è nell'olimpico del basket.

Alla dodicesima stagione Nba,

è giocatore affermato, vincente e richiesto

“Non mi sono mai arreso, anche quando certi ostacoli sembravano insormontabili. Ho sempre lavorato sui miei punti deboli, e lo faccio tutt’ora”

Ciao Marco, benvenuto a MarePineta Resort. Quando ti sei proposto al draft per entrare in Nba, in tanti ti consideravano un bluff.

Non mi sono mai arreso, anche quando certi ostacoli sembravano insormontabili, perché c’era chi era più forte di me o in campo non mi riuscivano certe cose. Ho sempre lavorato sui miei punti deboli, e lo faccio tutt’ora. Sono sempre stato bravo a far canestro, ma c’erano altri aspetti del gioco (la difesa, il passaggio) e dello stile Nba (i muscoli, i chili) che andavano migliorati. Ci ho sempre creduto. Il talento da solo non basta, ci vuole tanta volontà per raggiungere i propri sogni o gli obiettivi che ci si è prefissati. Giocare in Nba è sempre stato in cima ai miei desideri.

Rimarrà nella storia la tua intervista a caldo dopo aver conquistato l’anello, nel 2014. Lacrime di gioia

che hanno fatto il giro del mondo.

È stata un’emozione vera. Sono un ragazzo tranquillo, vengo dalla provincia bolognese, in quel momento c’è stata un’esplosione di ricordi. Sono un outsiders: tante persone non credevano in me, che non ce l’avrei mai fatta a diventare un giocatore da Nba. E invece non solo ho varcato l’oceano, ma ho indossato maglie, ho giocato, ho segnato e vinto il titolo nel torneo più prestigioso del mondo.

Una rivincita?

No, la consapevolezza che i sogni vanno inseguiti e coltivati. Con passione, sacrificio, dedizione. Le critiche, almeno nel mio caso, mi hanno sempre aiutato ad impegnarmi ancora di più e meglio, a tenere i piedi ben piantati per terra ma anche a lavorare fino a diventare il giocatore che sono e vincere”.



JSH

COVER STORY





Una grande
passione per il
cibo, unita a quella
per i signori del
mare e i dinosauri.
Il guerriero
giapponese che si
è fatto tatuare è
«il simbolo di chi
lotta fino all'ultimo
respiro». Un'icona
di quello che è
Marco Belinelli,
dentro e fuori dal
campo. **Un uomo
che lotta sempre
per vincere e non
si arrende mai.**

Dopo tanto girovagare, quest'anno sei ritornato a San Antonio, la città dove hai vinto.

Sono contento di questo rimpatrio, e per tanti motivi. È una società, una squadra, una città che mi ha dato tanto, è innegabile, ma il rapporto è reciproco. In questo ambiente sono cresciuto tanto, dentro e fuori dal campo. Come giocatore e come uomo, grazie anche allo splendido rapporto con il coach e tutto il roster. Quest'anno la squadra è cambiata tanto, ma per me è comunque come tornare a casa. Ci sono top player come Aldridge, DeRozan arrivato da Toronto, rookie importanti e giocatore esperti: sulla carta è un bel mix. E c'è Popovich, un grandissimo allenatore.

Dove possiamo arrivare? Il più lontano possibile, mi auguro. I play-off sono il primo obiettivo.

JSH

COVER STORY

Dove possiamo arrivare con i San Antonio?
“IL PIÙ LONTANO POSSIBILE
MI AUGURO. I PLAY-OFF
SONO IL PRIMO OBIETTIVO”



202



Una vena di malinconia accompagna tutta la mia avventura a stelle e strisce. Ma la lontananza purifica i sentimenti, li rende più veri, solidi e forti.

Una leggenda dello sport come **Manu Ginobili** ha detto addio. Manu resterà per sempre Manu. Un uomo, un giocatore straordinario, dal quale ho imparato tantissimo. Lo adoravo quando da ragazzo lo vedevo giocare a Bologna con la Virtus, ho avuto l'onore di averlo come compagno di squadra e vincere. Un atleta da hall of fame, un uomo straordinario e un vero amico.

Insieme a Chris Paul è il giocatore della Nba con il quale ho instaurato il rapporto più profondo. Ci siamo sentiti spessissimo questa estate, la sua decisione mi ha spiazzato ma è sicuramente la scelta migliore.

Sei lontano dall'Italia, da Bologna, da San Giovanni in Persiceto, da tanti anni. Vivi nel Paese più importante del mondo e giochi nel campionato più importante del mondo. Nostalgia di casa? Non nego che una vena di malinconia accompagna tutta la mia avventura a stelle e strisce. La distanza dalla mia famiglia, dagli amici, dalla mia ragazza si fa sentire. Per fortuna me li godo per l'estate intera... Ma la lontananza purifica anche i sentimenti, li rende più veri, solidi e forti. Durante la stagione di basket sono in contatto quotidiano con Martina e i miei famigliari tramite video e telefono. Gioco e vivo negli States da anni, e amo questa terra in cui sono cresciuto come uomo e come atleta. Ma l'Italia è il mio Paese, è sempre dentro il mio cuore e qui spero di terminare la mia carriera.

E una volta appese le scarpette al chiodo? Farai l'allenatore? Ogni tanto ci penso, ma ancora mi diverto così tanto in campo che resta una prospettiva lontana. Amo il basket e mi piacerebbe rimanere in questo ambiente.

Per chi non conosce l'Nba, è un campionato in cui si gioca quasi quattro gare alla settimana e oltre 80 incontri a stagione. Un'organizzazione pazzesca. Tutto estremamente efficiente. Spostamenti continui, voli aerei ogni due giorni per coprire anche distanze enormi ma lo staff cerca di risolvere ogni problema. Come atleta ti gestisci da solo ma la società fa di tutto per aiutarti a tirar fuori il meglio di te.

La tua giornata tipo.

Sveglia alle 8. Palestra, colazione, stretching, allenamento di tiro. Alle 11 allenamento con la squadra, poi ancora stretching. Spesso resto in palestra anche a pranzo e qualche ora del pomeriggio: la struttura è fantastica, dotata di tutti i comfort. Rientrato in casa, telefono a casa e a Martina, la mia fidanzata. Parlo con i fan, guardo partite e programmi dedicati all'Nba, sono un vero appassionato, e studio anche gli avversari. A cena mi piace sperimentare ristoranti nuovi. Il rientro? Non c'è coprifuoco, ma ammetto di non andare a letto tanto presto....

Il libro attualmente sul comodino.

Sherlock Holmes, ma sono a pagina 6!

La tua colonna sonora?

Musica di generi diversi: italiana, ma anche rapper americani come Drake, Jay-Z e Kanye West.

Sul grande schermo amo i film horror e i tv show, ideali per riposarti.

Com'è nata la passione per la pallacanestro?

Enrico, mio fratello maggiore, mi ha trasmesso questo virus. Di notte stavamo svegli per guardare le partite, di giorno giocavamo al campetto. Fino ad una certa età vinceva lui, poi... Siamo molto legati. Enrico e Alberto (l'altro fratello, ndr) sono al mio fianco da sempre e lavorano per me.

I tuoi viaggi e le vacanze.

Il mare, prima di tutto. Non era mai stato neppure a Cortina: Martina mi ci ha portato per un week end e non mi è affatto dispiaciuto. La prossima tappa in montagna sarà a St Moritz, nella struttura JSH Hotels & Resorts ovviamente.

In generale le vacanze sono i momenti ideali per staccare un po' la spina, per riposarmi, visitare posti nuovi, godermi la compagnia degli amici. Amo la tranquillità.

A Milano Marittima sono di casa: ci vengo sin da piccolo, prima con la famiglia, poi con gli amici. E il MarePineta Resort è una struttura stupenda.

I tuoi social hanno preso una deriva da "food blogger".

Confesso: il cibo è un'altra grande passione. Ma devo fare attenzione. La cucina bolognese è ottima. Per uno sportivo andare d'accordo con la buona tavola è un sacrificio ma occorre mantenere il corpo più equilibrato possibile, specie con il passare degli anni. La linea è importante per fare sport a certi livelli.

I miei piatti? Pesce. E poi piadina, tortellini e lasagne sono immancabili, a prosciutto, salame, coppa e affettati non dico mai di no, e lo ammetto: Nutella.

Sto attento a quello che mangio, ma si vive una volta sola: non si può rinunciare a tutto.



JSH

COVER STORY



Gioco e vivo
negli States da
anni, e amo questa
terra in cui sono
cresciuto come
uomo e come atleta.
**Ma l'Italia è il mio
Paese, è sempre
dentro il mio cuore**
e qui spero di
terminare la mia
carriera.

E negli Usa come fai?

Me la cavo. A Philadelphia ci sono ottimi ristoranti di cucina italiana. In palestra, ogni staff mette a disposizione uno chef che ti permette di mangiare ciò che vuoi, compatibilmente con a tua dieta sportiva ovviamente. Ma a Natale e Capodanno i tortellini in brodo restano un must ovunque mi trovi!.

Capitolo Nazionale.

Indosso la maglia azzurra da dieci anni ma senza risultati di rilievo. Prima di lasciare, vorrei portare a casa qualcosa. Vincere con la Nazionale è una emozione fantastica.

Però sei mancato alle qualificazioni Mondiali. E con te anche il gemello Nba Gallinari.

La finestra scelta dalla Fiba per queste partite è stata imbarazzante: è evidente che volevo mettere in difficoltà giocatori e Nazionali. Ma così facendo ha penalizzato solo il basket.

Sono stato costretto a prendere una decisione: sono appena arrivato a S. Antonio e volevo arrivare ad inizio stagione nel miglior modo possibile, non potevo interrompere la preparazione e correre il rischio di infortunarmi. Mi dispiace non aver risposto alla convocazione della Nazionale ma questa per me, a 33 anni, è una stagione importante in una franchigia importante.

Ma non è un addio!

Ho conosciuto coach Sacchetti, ci siamo sentiti telefonicamente e poi l'ho incontrato al PalaDozza: si è instaurato c'è un rapporto onesto. Seguirò gli azzurri, farò il tifo per loro e confido nella qualificazione ai Mondiali. Se lo meritano i giocatori, lo staff e l'Italia. Mancano Gallinari, Hackett, Gentile ma questa squadra ha carattere e il talento non gli fa difetto.

C'è un tifoso particolare che non ti ha mai abbandonato un istante, dalle giovanili fino al tetto del mondo.

Quando torno nello spogliatoio dopo le partite trovo sempre un WhatsApp di mia mamma con un cuoricino. 82 partite più playoff, e lei è sempre «presente». A San Giovanni in Persiceto sono le 5 di mattina, ma guarda tutte le mie gare.

E nella mia vecchia cameretta ha appeso tutte le mie maglie: tutte in fila, una per squadra. A lei e a mio padre devo veramente tanto. — ■

THANKS
TO

HAIR STYLE: AMERICAN CREW, DIEGO ZAFFARO, INTERNATIONAL ALL STAR STYLIST

MAKE-UP: SERENA DI PAOLO - TRUCCARE.COM

OUTFITS: NIKE SPORTSWEAR - JULIAN FASHION FOR PRADA

PHOTOGRAPHER: ROSSANO RONCI

EXECUTIVE PRODUCER: MARTINA BARBERINI

LOCATION: MAREPINETA RESORT

A close-up portrait of Marco Belinelli, a man with a beard and short hair, wearing a blue suit jacket over a white shirt. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a soft, out-of-focus grey.

Interview by Paolo Guiducci

Location MAREPNETA RESORT

He is the only Italian to have "adorned" the ring, that is the symbol of victory in the most prestigious basketball championship in the world. But he is also the only Italian to have won the three-point shooting contest at the All Star Game. Can they be enough as special signs? Actually, the identity card of Marco Belinelli, 12 years a protagonist in the American NBA, is much richer, of sports victories but also of the willpower, the propellant that has always characterized the game of basketball for this big boy of 196 centimeters.

“HOW FAR CAN WE GO WITH THE SAN ANTONIO? AS FAR AS POSSIBLE, I HOPE. THE PLAYOFFS ARE THE FIRST GOAL”

A living legend
MARCO

BELINELLI

SHOT BY ROSSANO RONCI

Ciao Marco, welcome to the MarePineta Resort. When you proposed to draft to enter NBA, many considered you a bluff.

I never gave up, even when certain obstacles seemed insurmountable, because there were those who were stronger than me or on the court I could not do certain things. I have always worked on my weak points, and I still do it. I've always been good at making a basket, but there were other aspects of the game (the defense, passing) and the NBA style (the muscles, the kilos) that had to be improved. I've always believed it. Talent alone is not enough, it takes a lot of will to achieve your dreams or the goals you have set yourself. Playing in the NBA has always been on top of my desires.

Your emotional interview will remain in history after you won the ring in 2014. Tears of joy that have been seen around the world. It was real emotion. I am a quiet man, I come from the province of Bologna, at that time there was an explosion of memories. I am an outsider; many people did not believe in me, that I would make it to become a player in the NBA. But not only did I cross the ocean, but I wore famous jerseys, I played, I scored and won the title in the most prestigious tournament in the world.

Revenge?

No, it is the awareness that dreams must be pursued and cultivated. With passion, sacrifice, dedication. The criticisms, at least in my case, have always helped me to commit myself even more and better, to keep my feet firmly planted on the ground but also to work to become the player I am and win.

After wandering around, you returned to San Antonio this year, the city where you won.

I am happy with this repatriation, and for many reasons. It is a society, a team, a city that has given me so much, it is undeniable, but the relationship is mutual. In this environment I grew a lot, both on and off the court. As a player and as a man, thanks also to the wonderful relationship with the coach and the whole roster. This year the team has changed a lot, but for me it's still like coming home. There are top players like Aldridge, DeRozan from Toronto, major rookies and expert players; on paper it's a nice mix. And there's Popovich, a great coach.

How far can we go? As far as possible, I hope. The playoffs are the first goal.

A sports legend like Manu Ginobili said goodbye.

Manu will always remain Manu. A man, an extraordinary player, from whom I learned so much. I loved it when I was a boy playing him in Bologna with Virtus, I had the honor of having him as a teammate and winning. A hall of fame athlete, an extraordinary man and a true friend.

Together with Chris Paul he is the NBA player with whom I established the deepest relationship. We spoke very often this summer, his decision has disappointed me but it is definitely the best choice.

You are far from Italy, from Bologna, from San Giovanni in Persiceto, for many years now. You live in the most important country in the world and play in the most important league in the world. Are you homesick?

I can not deny that a vein of melancholy accompanies my whole adventure with the stars and stripes. The distance from my family, from friends, from my girlfriend is palatable. Luckily I enjoy them for the whole summer... But the distance also purifies the feelings, makes them more real, solid and strong. During the basketball season I am in daily contact with Martina and my family by video and telephone. I've been playing and living in the States for years, and I love this land where I grew up as a man and an athlete. But Italy is my country, it is always inside my heart and here I hope to finish my career.

And once you've hung the shoes on the nail? Will you be a coach?

Sometimes I think about it, but I still enjoy it so much on the court that it remains a distant prospect. I love basketball and I would like to stay in this environment.

For those unfamiliar with the NBA, it is a championship in which you play almost four games a week and over 80 games per season.

A crazy organization. All extremely efficient. Continuous journeys, air flights every two days to cover even huge distances but the staff tries to solve every problem. As an athlete you manage

yourself but the company does everything to help you bring out the best in you.

Your typical day:

Wake up at 8. Gym, breakfast, stretching, shooting training. At 11 training with the team, then still stretching. I often stay in the gym for lunch and a few hours in the afternoon: The practice facility is fantastic, equipped with all comforts. Return home, phone to home and Martina, my girlfriend. I speak with the fans, I watch games and programs dedicated to the NBA, I am a real fan, and I also study the opponents. At dinner I like to experiment with new restaurants. Bedtime? There is no curfew, but I admit that I do not go to bed as soon as possible...

Which book is currently on your bedside table.

Sherlock Holmes, but I'm on page 6!

Your favorite soundtrack?

Music of different genres: Italian, but also American rappers like Drake, Jay-Z and Kanye West. On the big screen I love horror movies and tv shows, ideal for resting.

How was your passion for basketball born?

Enrico, my elder brother, transmitted this virus to me. At night we were awake to watch the games, during the day we played on the court. Until he was a certain age he won, then...

We are very connected. Enrico and Alberto (the other brother) have always been by my side and they work for me.

Your travels and holidays.

The sea, first of all. I had never even been to Cortina: Martina took me for a weekend and I was not at all sorry. The next mountain stage will be in St Moritz, in the JSH Hotels & Resorts of course. In general, holidays are the ideal moments to disconnect a little, to rest, visit new places, enjoy the company of friends. I love tranquility.

I am at home in Milano Marittima:

I came here first as a child, with my family, then with my friends. The Mare Pineta Resort is a beautiful resort.

Your social networks have taken a "food blogger" drift.

I confess: food is another great passion. But I have to be careful. The Bolognese cuisine is excellent. For a sportsman to get along with good food is a sacrifice but it is necessary to keep the body as balanced as possible, especially as the years pass. The key is doing sports at certain levels.

My dishes? Fish. And then piadina, (flatbread sandwiches), tortellini and lasagna are inevitable, also thin-sliced ham, salami, coppa salami, and cold cuts I never say no, and I admit it: Nutella. I am attentive to what I eat, but we only live once: We cannot give up everything.

And how do you do in the US?

Well, I'm able to manage it. In Philadelphia there are excellent Italian restaurants. In the gym, every staff offers

a chef that allows you to eat whatever you want, compatible with your sports diet of choice. But at Christmas and New Year's the tortellini in broth remain a must wherever you are!

National Chapter.

I have been wearing the blue jersey for ten years but without significant results. Before leaving the sport, I would like to bring something home. Winning with the National team is a fantastic emotion.

But you missed the World Cup qualifiers. And with you also your countryman in the NBA, Gallinari.

The window chosen by FIBA for these games was embarrassing: It is clear that they wanted to put players and national players in difficulty. But doing so penalized only basketball.

I was forced to make a decision: I just arrived in San Antonio and I wanted to get to the start of the season in the best possible way, I could not stop the preparation and run the risk of injury. I regret not having responded to the call of the National team but this for me, at 33, is an important season in an

important franchise.

But it's not goodbye!

I met coach Sacchetti, we spoke over the phone and then I met him at PalaDozza. We established an honest relationship. I will follow the blues, I will cheer for them and I trust in the World Cup qualification. Players, staff and Italy deserve it. Gallinari, Hackett, Gentile and the others... This team is formidable.

Is there is a particular fan who has never abandoned you for a moment, from my youth to the end of the world?

When I go back to the locker room after the games I always find a WhatsApp of my mom with a little heart. 82 games plus playoffs, and she is always «present». At 5 am in San Giovanni in Persiceto, she always follows my games.

And in my old bedroom all my jerseys are hung all in a row, one for each team. I really owe her and my father everything. — ■



THANKS TO

HAIR STYLE: AMERICAN CREW, DIEGO ZAFFARO, INTERNATIONAL ALL STAR STYLIST

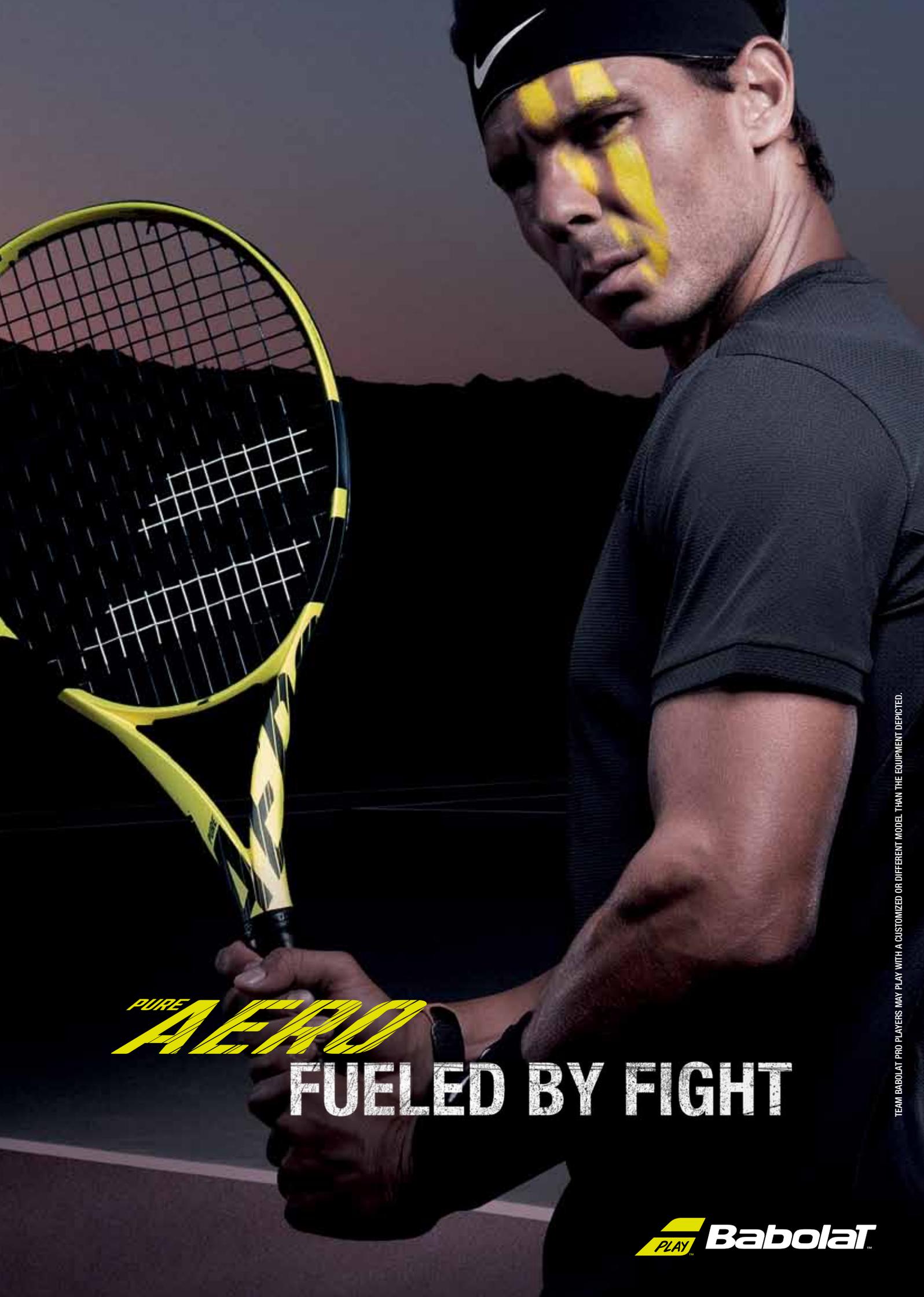
MAKE-UP: SERENA DI PAOLO - TRUCCARE.COM

OUTFITS: NIKE SPORTSWEAR - JULIAN FASHION FOR PRADA

PHOTOGRAPHER: ROSSANO RONCI

EXECUTIVE PRODUCER: MARTINA BARBERINI

LOCATION: MAREPINETA RESORT



PURE
AERO

FUELED BY FIGHT

PLAY Babolat

TEAM BABOLAT PRO PLAYERS MAY PLAY WITH A CUSTOMIZED OR DIFFERENT MODEL THAN THE EQUIPMENT DEPICTED.

PARADISE

RESORT SARDEGNA

Immerso nel verde dell'oasi naturale di San Teodoro, con vista su spiagge di acqua cristallina e sull'arcipelago di Tavolara, Paradise Resort è un incanto per gli occhi e per lo spirito. Un'esperienza avvolgente, tra profumi inebrianti e il fascino di una location straordinaria.



OPEN
From May to September

BEACH
Exclusive private Beach

SPA
With private SPA and Gym

FOOD & DRINKS
Restaurants & lounge bars

ROOMS
111 rooms & suites

POOL
3 outdoor swimming pools

MINICLUB
Miniclub 4-10 years free

EVENTS
Meeting Rooms & spaces for private events



Paradise Resort & SPA offre la vacanza del sogno. Un'avvolgente esperienza fatta di benessere a tutto tondo: fondali di sabbia bianca e acque trasparenti nella spiaggia privata, atmosfere rilassanti nella SPA, sapori ispirati alla cucina locale da gustare nei ristoranti del resort.

Paradise Resort & SPA offers the holiday of your dreams. Enjoy being enveloped by an all-round feeling of wellbeing at our SPA, discover the white sandy seabed and transparent waters of the private beach, set off to sample the flavors of the local cuisine offered by the resort's restaurants.





TUROUOISE DREAMS

★ ★ ★ ★

PARADISE RESORT & SPA
Sardinia

Località Lu Impostu 08020, San Teodoro OT - Ph. +39 0784 4908000
reservation@paradiseresortсарdegna.com - www.paradiseresortсарdegna.com

PURA LEGGERA ACQUA PLOSE



Dalle Dolomiti dell'Alto Adige, patrimonio dell'umanità, nasce un vero gioiello della natura. Grazie al residuo fisso di soli 22 mg/l, all'alto contenuto di ossigeno e al pH 6.6 identico a quello dell'acqua intracellulare, Acqua Plose offre il gusto cristallino della leggerezza, abbinandosi perfettamente ai migliori piatti della cucina tradizionale e internazionale.



PLOSE
www.acquaplose.com

Fonte Plose spa
via Julius Durst 12
39042 Bressanone (BZ)

PROVA ANCHE
BIOPLOSE:
UNA MONTAGNA
DI BENESSERE!



LA NOSTRA INTERVISTA A BAUKE MOLLEMA

BAUKE MOLLEMA

Incontriamo un grande ciclista che anche quest'anno ha rinnovato il suo legame con il team Trek-Segafredo, di cui JSH è partner ufficiale

Il General Manager della compagine statunitense, Luca Guercilena, lo ha definito un pilastro del team, un leader rispettato da tutti.

Un rispetto più che meritato, visto il palmares di questo ciclista olandese di trentadue anni. Una vittoria nella classifica a punti alla Vuelta a España 2011, una tappa nell'edizione 2013, la Clásica San Sebastián 2016 e una tappa al Tour de France 2017.

Professionista dal 2008, va in bici da quando è bambino e viene considerato un ciclista estremamente forte sia fisicamente che mentalmente. Difficilmente toglie i panni del corridore, ma quando lo fa, nel poco tempo libero che si concede, l'uomo Mollema ama trascorrere il suo tempo con la famiglia e godersi la vita.

Ciao Bauke, partiamo dagli esordi: cosa ti ha spinto a diventare un ciclista?

Amo andare in bicicletta, l'ho sempre fatto, a 11 anni andavo a scuola a più di 10 km da casa mia, e così è stato fino ai 18 anni. Ho comprato la mia prima bici da corsa a 16 anni, abbastanza tardi. Mi piace immergermi nella natura e fare bei loop. Più mi allenavo più diventavo veloce, da lì il passo verso il professionismo è stato breve.

Quando hai iniziato ad avere successo?

I primi tempi non sono facili, viaggiavo sempre un po' in bilico, ma dopo sei mesi ho guadagnato la mia prima vittoria in Belgio, il percorso era collinoso, molto divertente per un olandese come me. Ho fatto molte belle gare in Olanda grazie al terreno piatto. Nei primi due anni abbiamo avuto molte gare tra Olanda e Belgio.

C'è un ciclista che ti ha ispirato in particolar modo?

In gioventù era Lance Armstrong, naturalmente. Era il grande uomo di quegli anni, mi affascinava soprattutto la sua storia. Anche Pantani mi piaceva molto, quando correva era in montagna era come se stesse volando. Erano gli anni 1998-2000, quando quei ciclisti erano al meglio, al massimo della loro carriera.

Cosa ami di più del ciclismo?

Mi piace lavorare duro per raggiungere un obiettivo e ottenere il meglio dal mio corpo. Organizzare il lavoro con un piano ben preciso, con l'alimentazione, con lo stile di vita e tutto ciò che fa parte di un buon allenamento regala davvero una bella sensazione. E comunque per me è sempre un piacere girare per 5-6 ore in un luogo bellissimo, amo



In questa foto
BAUKE MOLLEMA
Location Il Picciolo Ema Golf Resort & SPA

Intervista a cura di:
Ufficio Comunicazione JSH Hotels & Resorts
Photo Courtesy © Team Trek-Segafredp



ancora moltissimo andare in bici. In più, mi ha permesso di viaggiare in tutto il mondo, altra cosa che amo. Posso dire che il ciclismo mi ha dato veramente molto.

Quando rimani fuori in bicicletta per 5-6 ore, riesci anche a pensare o ti immergi semplicemente nella natura?

Durante un lungo giro pensi a tutto, alla natura, alla famiglia, a te stesso, hai tempo per riflettere su tante cose.

Quali sono i tuoi obiettivi per i prossimi due anni?

Penso che nei prossimi anni i grandi tour saranno ancora il mio obiettivo principale. Posizionarmi bene nelle grandi classifiche, finire tra i primi dieci e vincere tappe. L'anno prossimo farò di nuovo due grandi tour. Mi piacciono molto, durano tre settimane e sono tre settimane bellissime per me.

Una domanda divertente: se potessi fare un patto con il diavolo,

quale tour vorresti vincere?

Ovviamente il Tour de France. È il più grande in assoluto. Sono riuscito a vincere una tappa, sicuramente questo è il mio sogno più grande.

Vuoi dare qualche consiglio ai giovani che iniziano una carriera nel ciclismo?

Non c'è motivo di stressarti troppo. Divertiti e divertiti ancora. Vai in bici con i tuoi compagni di squadra e con i tuoi amici. Vedo troppi giovani molto stressati. Se hai talento, verrà fuori. Alcuni ragazzini, a soli 15-16 anni sono già impazienti. Sono fisicamente meno sviluppati rispetto ai ragazzi più grandi, quindi hanno un percorso davanti. È naturale desiderare risultati, ma dovrebbero essere più pazienti. Dovrebbero semplicemente divertirsi e godersi questa passione.

Cosa ti piace di più dell'Italia, il paese o la gente?

Di solito sono due aspetti che viaggiano insieme. Ho fatto il Giro d'Italia due volte. Mi piace molto la Lombardia. Mi piacciono i classici



“Quale gara vorrei vincere se facessi un patto con il diavolo? Ovviamente il Tour de France. Il più grande tour in assoluto. Sono riuscito a vincere una tappa. Senza dubbio la mia massima aspirazione”

in ottobre. I fan italiani sono davvero appassionati. Viaggiano e si spostano anche in altri paesi per seguire le gare.

Che qualità cerchi in un amico?

Cosa mi piace in un amico? L'onestà, il senso dell'umorismo...

Dove preferisci allenarti, in montagna o al mare?

In entrambi. Normalmente preferisco allenarmi in montagna, ma se le montagne sono vicine al mare è ancor meglio. In linea generale in montagna è più tranquillo, c'è meno traffico, tanta natura, un contesto molto più divertente rispetto a dove devi combattere contro il traffico.

Come ti piace passare il tempo libero?

Beh, non ho molto tempo libero, ma spesso mi alleno, cerco anche di trascorrere il maggior tempo possibile con la mia famiglia e i miei bambini. Adoro leggere libri, di ogni tipo. Thriller, biografie. Mi piace il buon cibo. Mi piace godermi la vita. L'Italia è perfetta per questo!

Vai mai in vacanza senza la bicicletta?

Solo per una settimana nel mese di ottobre. Prendo 3-4 settimane di riposo durante l'anno.

Ti piace l'Italia?

Tutti i ciclisti amano questo paese. Il cibo, la passione. Sono convinto di questo, tutti i ciclisti amano l'Italia.

Grazie Bauke, da bravi italiani appassionati, noi continuiamo a seguirti e a fare il tifo per te! — ■





We met
Bauke Mollema,
a great cyclist
from the
Trek-Segafredo
team, of which
JSH is an
Official Partner

OUR INTERVIEW TO

BAUKE MOLLEMA

Ciao Bauke, let's start from the beginning. What drove you to become a cyclist?

I really like riding my bike, I always have, I used to ride to school which was 11 km from my home, from 11-18 years old. I bought my first race bike at 16, quite late, it was so nice to go out in nature and do some nice loops, and I went faster and faster, and then I became a pro.

When did you start having success?

The first few months were not easy, riding in the peleton, but after half a year I had my first victory, in Belgium, it was hilly, which for a Dutch guy was nice. I got a lot of good races in Holland because it's flat. We had a lot of races in Holland and Belgium the first two years.

Did you have any particular inspiration by any riders that inspired you?

When I was young, Lance Armstrong, of course, he was the big man in those years, especially with his story, together with Pantani, I really liked Pantani, he way he was flying up the mountains. It was 1998-2000 when those riders were at their best.

What do you love most about cycling?

I like working towards a goal and getting the best out of my body. Making a plan, with nutrition and every thing around, and you see results, it gives a really good feeling. It's still a pleasure to ride about 5-6 hours in a beautiful place, I still love to ride. I liked traveling all over the world. I can say that cycling gave me a lot.

When you are out cycling for 5-6 hours what do you think about, or do you just take in the nature?

On a long ride you think about everything, the nature, the home situation, you have time to think about a lot of things.

Over the next couple of years, what are your goals?

I think in the next years the grand tours will still be my main goal. To do well well in the grand classifications, to finish in the top ten, and to win stages. Next year I will probably do two grand tours again. I really like them, they are three weeks long and I really like them.

A funny question: If you could make a pact with the devil, which would be your favorite tour to win?

Of course the Tour de France. It is the biggest. I won a stage. It is my biggest dream, of course.

Would you give any advice to young people starting a career in cycling?

There is no reason to stress too much. Enjoy and have fun. Ride with your teammates and friends. I see too many young riders too stressed. If you have talent it will emerge. Some kids are only 15-16 years old and they are impatient. They are less developed than the older guys. It is natural to want results, but they should be patient. They should just enjoy it.

What do you like better, the country of Italy, or the Italian people?

Normally it goes together. I have done the Giro twice. I like Lombardy. I like the classics in October. The Italian fans are really passionate. They travel to travel to other countries for the races.

Which qualities do you seek in a friend?

What do I like in a friend? To be honest, to have a sense of humor...

Where do you prefer training, the mountains or the sea?

Both. I normally prefer training in the mountains, but it is better when the mountains are close to the sea. It's quieter in the mountains, less traffic, great nature. That's more fun than fighting traffic.

How do you like to spend your free time?

Well, I don't have a lot of free time, but I still train and spend as much time with the family and kids as I can. I like to read a lot of books, all kinds. Thrillers, biographies. I like good food. I like to enjoy life. Italy is good for that!

Do you ever get to go on holiday without the bike?

Only about one week in October. I take 3-4 weeks rest during the year.

Do you like Italy?

All riders like Italy. The food, the passion. All riders like Italy.

Thank you Bauke, we will keep following and supporting you! — ■



reddot award 2018
winner

THE AUXOTONIC REVOLUTION



Il mondo del fitness entra in una nuova era con le rivoluzionarie macchine a rotazione posturale di Canali System: il tuo esercizio muscolare diventa fluido e costante, con il coinvolgimento continuo del core addominale e una postura sempre corretta. Il risultato: entri in forma più velocemente e in totale sicurezza.

academy.canalisystem.com
scopri i nostri corsi gratuiti

CANALI
SYSTEM

canalisystem.com

life.canalisystem.com



Auxotonic experience for postural benefit

A modern hotel lobby with a minimalist design. The space is characterized by several tall, white, cylindrical columns that support the ceiling. The floor is a light-colored, polished material that reflects the ambient light. In the foreground, there are several long, curved, light blue or grey modular seating pieces. Large glass windows in the background offer a view of an outdoor area with trees and a building with arched windows. The overall lighting is soft and modern, creating a clean and sophisticated atmosphere.

JHUB
CITY HOTELS



Radisson Blu es. Hotel
Rome

Living Place Hotel
Meeting & Sports Club
Bologna

duoMo Hotel
Rimini

Ripamonti Residence & Hotel
Milano

RADISSON BLU

ES HOTEL ROMIE

Unico albergo al mondo con un'area archeologica al suo interno, è un capolavoro di design nel cuore della capitale dove riscoprire piaceri antichi in un contesto ultracontemporaneo.



OPEN
All year

ROOMS
232 rooms & suites

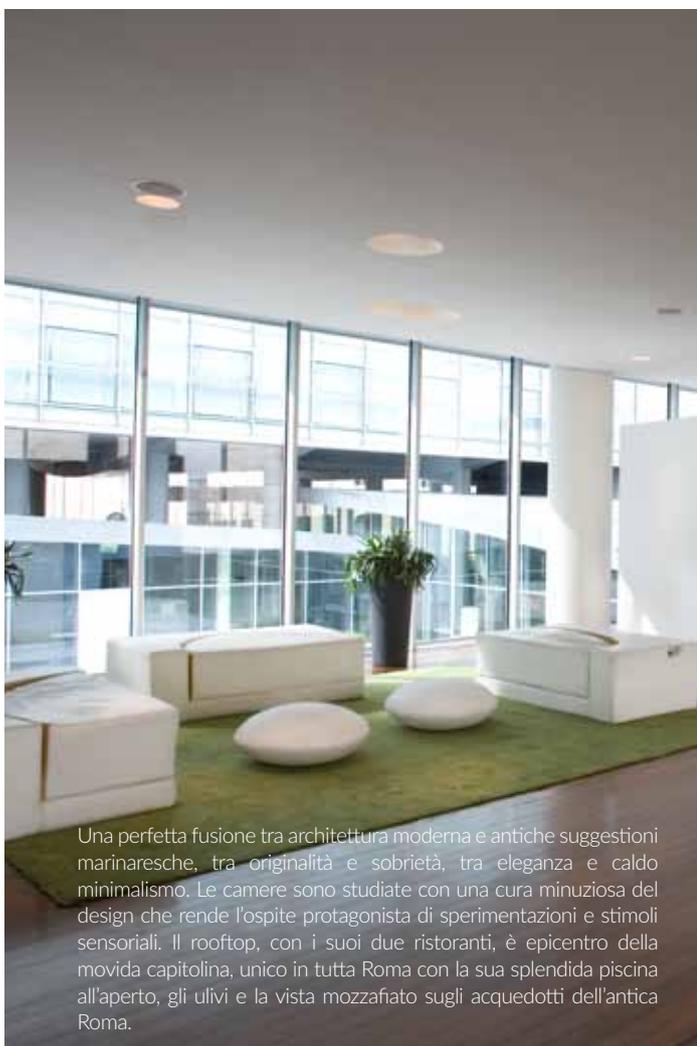
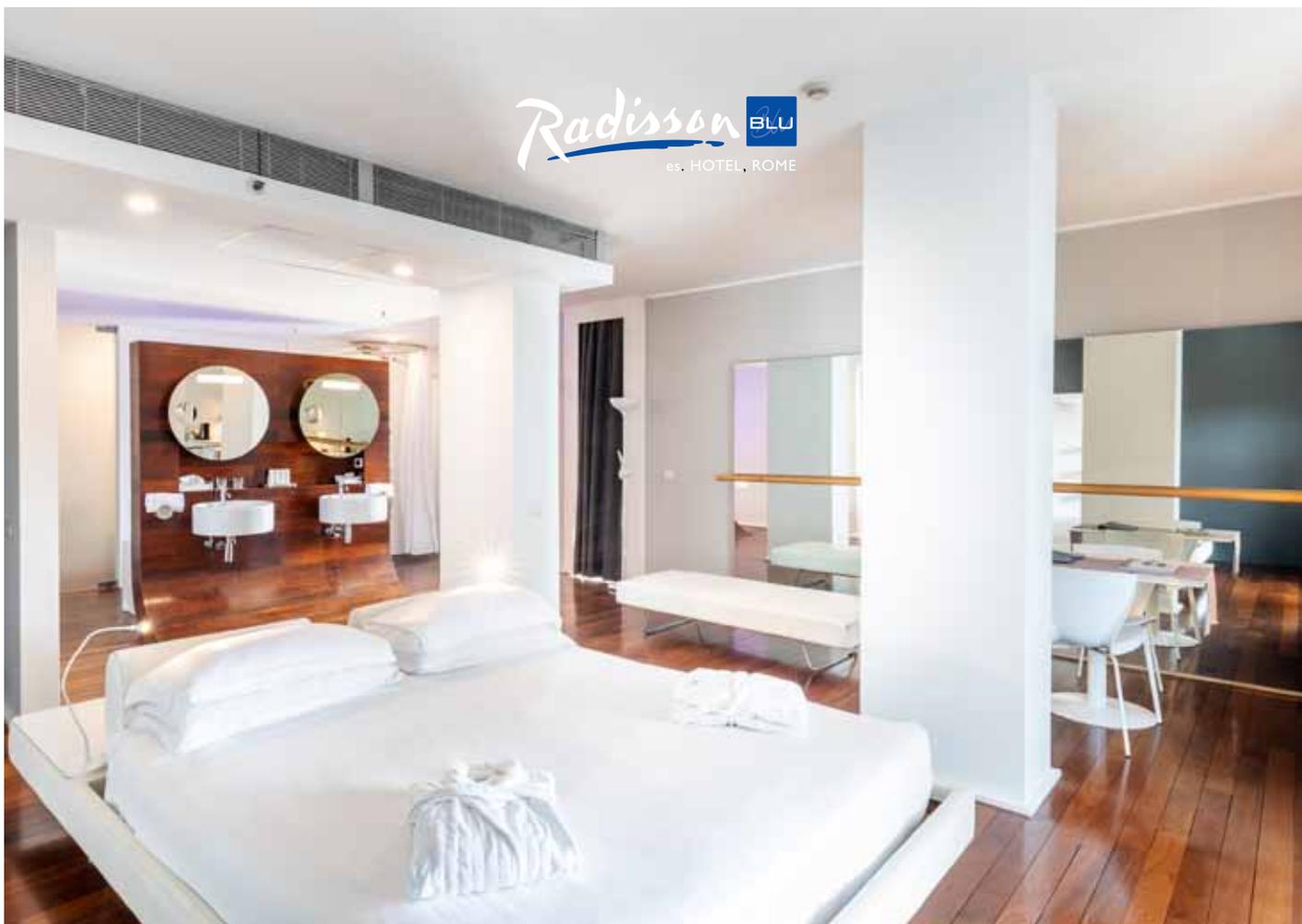
FOOD & DRINKS
2 Restaurants & 2 Bars

7ROOFTOP
Outdoor pool, Restaurant
Terrace, Lounge Bar

EVENTS
Congress Center max 500 seats
Location for private events

WELLNESS
Wellness center of 400 sqm

TOURS
Local Coach for
personalized itineraries

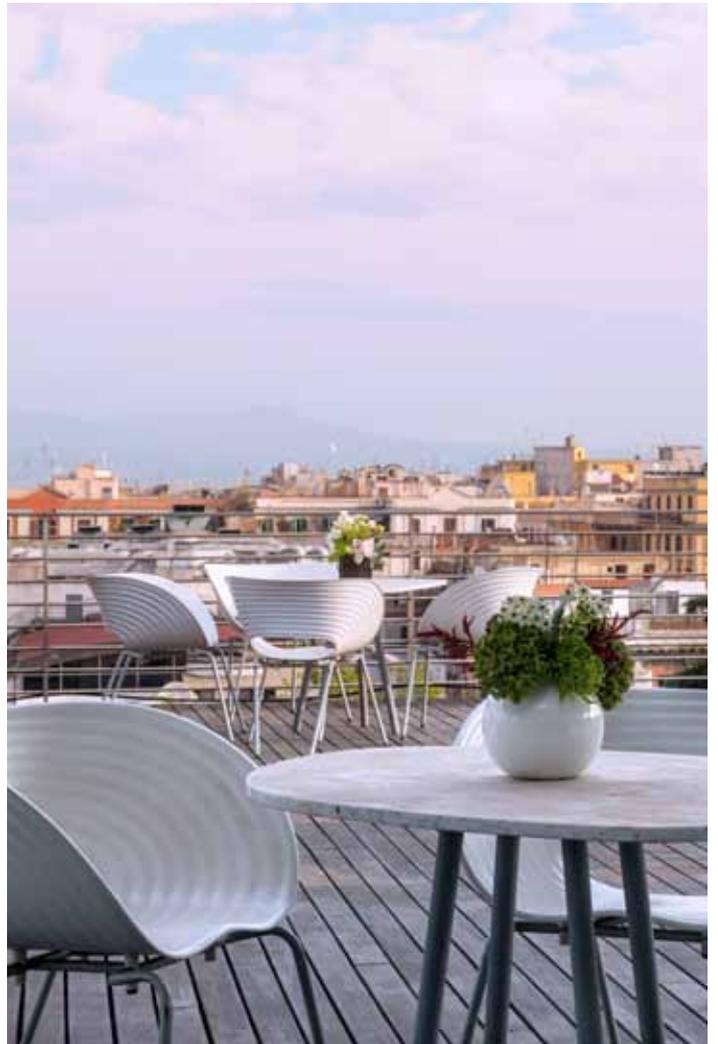


Una perfetta fusione tra architettura moderna e antiche suggestioni marinarie, tra originalità e sobrietà, tra eleganza e caldo minimalismo. Le camere sono studiate con una cura minuziosa del design che rende l'ospite protagonista di sperimentazioni e stimoli sensoriali. Il rooftop, con i suoi due ristoranti, è epicentro della movida capitolina, unico in tutta Roma con la sua splendida piscina all'aperto, gli ulivi e la vista mozzafiato sugli acquedotti dell'antica Roma.



Built on the Esquilino, one of the seven hills of Rome, the Radisson Blu es. Hotel Rome is a masterpiece of design in the heart of the Italian capital. Beyond being a truly unique hotel in the world, it is also a guardian of the archaeological features of its interior. A perfect fusion of modern architecture and ancient seafaring imagery, originality and essential style, elegance and warm minimalism. The Rooftop, with its two restaurants, its outdoor swimming pool, its olive trees and its impressive views on the aqueducts of ancient Rome, is a meeting point for the Capitoline nightlife.





ANCIENT FUTURE

★ ★ ★ ★ ★

RADISSON BLU ES. HOTEL ROME



Via Filippo Turati, 171 00185 Roma
T +39 06 444481 info.rome@radissonblu.com www.radissonblu.com eshotel rome



GF

Provincia del Trentino

**GIULIO
FERRARI**

Fratelli Lunelli

Trentocò

FERRARI

Riapre lo storico TEATRO GALLI

di Rimini

Inaugurato da Giuseppe Verdi nel 1857, si spense inevitabilmente nel 1943 a seguito di un bombardamento durante la seconda guerra mondiale. Dopo 75 anni, 898 mesi, 27.333 giorni, viene restituito alla città in tutto il suo splendore, per riportarlo ai fasti di un tempo

a

l'epoca (nel secondo Ottocento) secondo i cronisti "incrociava" le armi con la Scala di Milano e la Fenice di Venezia. La bellezza delle sue architetture aveva stregato anche una star come Giuseppe Verdi: fu proprio il compositore di Busseto ad inaugurare, nel 1857, il teatro Vittorio Emanuele II di Rimini con le note dell'Aroldo, scritto appositamente dal grande maestro. La Seconda Guerra Mondiale, oltre a vittime e a

distruzioni di ogni genere, non risparmiò neppure il teatro (Rimini è medaglia d'argento per le distruzioni subite nel conflitto). Maledetto quel 28 dicembre 1943, quando una bomba lo sventrò. Rimase il foyer con le caratteristiche, slanciate colonne, e le scalinate sinuose. Platea, palco e tutto il resto furono sventrate dalla furia cieca del conflitto. Cambiò nome, il teatro, e venne intitolato nel 1957 ad Amintore Galli, musicologo di vaglia (conteso tra due paesi della Valmarecchia,



A cura di Paolo Guiducci
Photo © Ufficio Stampa Comune di Rimini

Talamello e Perticara) e autore dell'Inno dei Lavoratori. Nonostante il nuovo nome, il Galli non cantò più. Mentre a Milano il teatro veniva ricostruito da una città e un territorio solidale e convinto che anche la cultura delle note e dell'opera rappresentassero una rivincita sulla furia cieca della guerra, il Galli a Rimini assunse l'aspetto di un hangar e diventò una palestra. Su quel parquet rimediato, mosse i primi passi – tra l'altro – il basket Rimini, e si allenò quella pallacanestro che negli anni Ottanta vide due squadre maschili in serie A e successivamente la femminile in vetta all'Italia. Del Teatro (progettato dal modenese Luigi Poletti, architetto tra i più autorevoli del tempo, avendo già progettato a Roma la Basilica di San Paolo fuori le mura), il Galli mantenne il titolo e la Sala Ressi che ospitava i Concerti della Domenica. Ci sono voluti 75 anni, 898 mesi, 27.333 giorni per restituirlo alla città, alla provincia, ai riminesi. Il suo mondano ed elettrico ritorno in scena, il 28 ottobre, è stato un successo artistico e di popolo, con piazza Cavour gremita

davanti al maxischermo di tulle da 30 mt per seguire la Cenerentola cantata dalla star del belcanto Cecilia Bartoli (la cantante italiana più famosa del mondo, e guarda caso figlia di un riminese). Sesto teatro italiano per volume, terzo per rapporto spazio-spettatori (826 i posti disponibili), il Galli è costato 36 milioni: 31.7 del Comune, 4.7 della Regione, il resto è arrivato attraverso donazioni da privati, associazioni e imprese, tra cui Fiera, Maggioli, Scm. Oltre 200 riminesi hanno già acceso i riflettori sul Teatro. Tanti sono i cittadini che hanno aderito ad "Entra in scena" (questo il nome della campagna di sostegno): dalle donazioni liberali sono già arrivati quasi 40.000 euro, a cui si sommano oltre 600.000 euro derivanti dai contributi eroganti attraverso l'artbonus (Leg, il gruppo della Fiera di Rimini, da solo ha già stanziato 290.000 euro) e le sponsorizzazioni. Tutti "in scena" per sostenere il teatro rinnovato. "È stato recuperato il luogo dell'identità ritrovata della città. –il commento del sindaco Andrea Gnassi – L'attesa è stata lunghissima:



In queste immagini: i momenti salienti della riapertura del Teatro Galli di Rimini e i dettagli del prezioso restauro di questo gioiello inaugurato da Giuseppe Verdi







tre generazioni di riminesi cresciute senza questo richiamo forte identitario”. Richiama la Storia, il primo cittadino per parlare del Galli, e le ferite che a volte lascia. “Nel 1943 è passata a Rimini e ha lasciato i segni terribili della guerra. Noi siamo quello che abbiamo con tenacia e coraggio saputo costruire in questi 75 anni, il nostro turismo, ma siamo anche tutto quello che viene prima e di cui vogliamo riappropriarci per definirci. Il teatro non è un simbolo è un Senso della città”.

La bellezza di questo contenitore inizia già all'esterno: la facciata su piazza Cavour, ma anche il retro che si adagia su piazza Malatesta, Castel Sismondo e il giardino che verrà. L'interno del Galli è tutto... da vedere. L'apparato decorativo, poi, merita un cenno: è stato progettato e realizzato dallo studio dei disegni originali del Poletti. Per la ripetizione delle centinaia di elementi è stato necessario realizzare le sculture in argilla degli stessi e successivamente la costruzione degli stampi. Tutto l'apparato decorativo è rifinito in foglia d'oro e rimesso in opera in accordo con le spazature originali opportunamente disegnate a mano. I preziosi stucchi in gesso a forma di fiore e rivestiti in foglia d'oro, fatti a mano dagli stessi artigiani che hanno realizzato i decori del teatro, sono diventati anche... souvenir. I “fiori del Galli” – un simbolo del Teatro riabbracciato - sono infatti sbocciati numerati

e a tiratura limitata tra i riminesi, alcuni li hanno utilizzati come regali per compleanni e anniversari.

Una sfida è vinta, l'altra - quella della rinascita e della gestione - comincia ora. Dopo l'inaugurazione con il mezzosoprano Bartoli (seguita da tanti media internazionali), il cartellone del Teatro ha già ospitato un'altra star mondiale, questa volta della danza - Roberto Bolle - e si prepara ad abbracciare il maestro Valery Gergiev uno dei più grandi direttori d'orchestra viventi. Di grande spessore è anche la prevista rassegna di musica da camera, che sarà seguita da eventi speciali e agli appuntamenti della Sagra Malatestiana, a cui si aggiungeranno gli spettacoli teatrali della prima stagione di prosa al Teatro Amintore Galli.

Quella pensata per il Teatro riabbracciato è un'inaugurazione lunga due mesi, per permettere a tutti di prendere parte. E così fino a fine dicembre, non solo nei fine settimana il teatro Galli ospiterà l'esibizione e i concerti di istituti culturali riminesi, grandi artisti, eccellenze musicali, grazie ai quali per 75 anni la fiamma della passione musicale e l'attaccamento alla lirica e alla grande arte non si è spenta, nonostante l'assenza del teatro civico. Oggi il contesto è tornato prestigioso. Che il Galli canti. — ■

Il “grazie” di Giuseppe VERDI ai riminesi

“

Sarò sempre riconoscente ai riminesi”: inizia con queste parole una lettera autografa di Giuseppe Verdi (che un privato ha di recente donato al Comune di Rimini). Si tratta di un documento unico e dall'altissimo valore anche simbolico. La lettera autografa di Verdi è indirizzata al Conte Baldini nella quale lo si ringrazia per l'ospitalità ricevuta nei giorni trascorsi a Rimini proprio per l'inaugurazione del Teatro Galli nel 1857, che si aprì sulle note dell'Aroldo scritto appositamente per la cittadina rivierasca dal compositore di Busseto. Per prepararsi a questa “prima” il maestro di Busseto soggiornò a Rimini per circa un mese: alloggiava nell'albergo Aquila d'Oro e trascorreva le giornate tra lunghe passeggiate sulla spiaggia e interminabili nottate di lavoro. Proprio nella stanzetta del cinque stelle riminese di quel periodo, alla fioca luce di una lampada a petrolio, Verdi compose la sinfonia dell'Aroldo e apportò gli ultimi “ritocchi” all'opera prima di metterla in scena. Nella lettera, autografa rintracciata attraverso un antiquario di Vienna, si legge: “Io ho sempre nuovi obblighi verso di lei e verso i riminesi. Essi hanno usata tanta cordialità e gentilezza durante il mio soggiorno in Rimini, e mi prodigarono tante onorevoli dimostrazioni per quel poco che io seppi fare, che io ne sarò sempre riconoscente.

”



The reopening of the historical

TEATRO GALLI

in Rimini

Inaugurated by Giuseppe Verdi in 1857, it inevitably died out in 1943 following a bombing during the Second World War. After 75 years, 898 months, 27.333 days, it is returned to the city of Rimini showing all its beauty and splendor

According to chroniclers, in the second half of the nineteenth century weapons were "crossed" with the famous venues Scala of Milan and the Phoenix of Venice. The beauty of its architecture had also bewitched a star

like Giuseppe Verdi: he was the composer of Busseto who inaugurated, in 1857, the theater Vittorio Emanuele II of Rimini with the notes of the Aroldo, written specifically by the great master.

During the Second World War, in addition to victims and destruction of all kinds, the theater was not spared (Rimini received the silver medal for the destruction suffered in the conflict). The theater was cursed that December 28, 1943, when a bomb gutted it. All that remained was the foyer with the features, slender columns, and sinuous stairways. It was used for stalls, the stage and everything else were gutted by the blind fury of the conflict. The name of the theater was changed in 1957 to Amintore Galli, a musician of means, (disputed between two countries of Valmarecchia, Talamello and Perticara) and author of the Workers' Anthem. Despite the new name, Galli no longer sang. While in Milan the theater was rebuilt from a city and a territory in solidarity and convinced that even the culture of the notes and the work represented a rematch on the blind fury of war, the Galli in Rimini took on the appearance of a hangar and became a gymnasium. On that remodeled parquet, - among other things - basketball Rimini played their first games, and trained, and basketball in the eighties saw two male teams in Serie A and then the women at the top of Italy. Del Teatro (designed by the Modenese Luigi Poletti, one of the most authoritative architect of the time, having already designed the Basilica of St. Paul outside the walls in Rome),

Galli maintained the title and Sala Ressi which hosted the Sunday Concerts. It took 75 years, 898 months, 27.333 days to return it to the city, to the province, to Rimini.

Upon his electric return on stage, October 28th, was an artistic and popular success, with Piazza Cavour packed in front of the 30m wide tulle screen to follow the Cinderella sung by Belcanto star Cecilia Bartoli (the world famous Italian singer, and happens to be a daughter of Rimini). The sixth largest Italian theater by volume, third for spectator space (826 places available), Galli cost 36 million euro to renovate: 31.7% from the Municipality, 4.7% from the Province, the rest arrived through donations from individuals, associations and businesses, including Fiera, Maggioli, Scm. Over 200 Rimini residents have already turned the spotlight onto the theater. Many are the citizens who have joined "Enter the scene" (this is the name of the support campaign): from the donations almost 40,000 euros have already arrived, to which more than 600,000 euros are added deriving from the contributions through the arbotomus (IEG, the Fiera di Rimini group, alone has already allocated € 290,000) and sponsorships. All "on stage" to support the renovated theater.

"The place of the rediscovered identity of the city has been recovered. - the comment by Mayor Andrea Gnassi - "The wait was very long: three generations of Rimini grew up without this strong identity call". It recalls history, the first citizen to talk about it were the Gauls, and the wounds that sometimes remain. "In 1943 they moved to Rimini and left the terrible signs of the war: We are what we have with tenacity and courage able to build in these 75 years, our tourism, but we are also all that comes first and we want to reappropriate to define ourselves. Theater is not a symbol is a sense of the city".

The beauty of this masterpiece begins already outside: the façade on Piazza Cavour, but also the back that lies on

Piazza Malatesta, Castel Sismondo and the garden to come. The interior of the Galli has to be seen. The decorative apparatus, then, deserves a mention: it was designed and built by the study of the original drawings of Poletti. For the repetition of the hundreds of elements it was necessary to make the clay sculptures of the same, and subsequently the construction of the molds. All the decorative apparatus is finished in gold leaf and put back into operation according to the original spacings appropriately designed by hand. The precious plaster stuccos in the shape of a flower and covered in gold leaf, handmade by the same craftsmen who created the decorations of the theater, have also become ... souvenirs. The "flowers of the Gauls" - a symbol of the re-embraced Theater - are in fact blossomed in number and for sale in limited edition among the Rimini people, some have used them as gifts for birthdays and anniversaries. One challenge is won, the other - that of rebirth and management - begins now. After the inauguration with the mezzo-soprano Bartoli (followed by many international media), the billboard of the Theater has already hosted another world star, this time of dance - Roberto Bolle - and is preparing to embrace the master Valéry Gergiev, one of the greatest living directors. Of great importance is also the expected chamber music festival, which will be followed by special events and the appointments of the Sagra Malatesta. In addition to this, there will be the theatrical performances of the first prose season of the Teatro Amintore Galli. This two-month inauguration was thought to allow everyone to take part and will last until the end of December with exhibitions and concerts, great artists and musical excellences. The 75 years old flame of musical passion and attachment to opera is now burning again, despite the absence of the civic theater. Today the theatre is back to its prestige. May the Galli sing. — ■

ANTICA MURRINA®
VENEZIA



LIVING PLACE HOTEL

MEETING & SPORTS CLUB BOLOGNA

Poliedrico, funzionale, con piscina olimpionica e campi da tennis. Molto più di un semplice hotel alle porte di Bologna.



OPEN

All year

ROOMS

205 refurbished rooms

FOOD & DRINKS

Restaurant & lounge bar
Open air Terrace

EVENTS

Congress Center max 400 seats
Location for private events

POOL

Olympic size outdoor pool

SPORTS

Tennis courts
Beach tennis & volleyball courts

LIVING PLACE HOTEL

Meeting & Sports Club Bologna



Per rispondere alle aspettative di chi viaggia per lavoro, del globetrotter in visita a Bologna, dello sportivo e della famiglia in cerca di un luogo riparato e sicuro dove trascorrere pomeriggi all'aperto, Living Place Hotel si trova alle porte di Bologna e a 1 Km dall'uscita della A14.

Designed to meet the expectations of business travellers, globetrotters, sportspeople and families seeking a place just the right size, Living Place Hotel is strategically located within easy reach of the city centre and 1 km from the A14 highway.





ENJOY THE PLACE

★ ★ ★ ★
LIVING PLACE HOTEL
MEETING & SPORTS CLUB
BOLOGNA



Via Properzia de' Rossi snc - 40138 Bologna - BO
T +39 051 60091 - info@livingplace.it - www.livingplace.it



WWW.CINCINNATO.IT

CANTINA

Via Cori - Cisterna, Km 2
04010 Cori (LT)
Phone : +39 06 9679380
Fax : +39 06 9677473
email: info@cincinnato.it

AGRITURISMO

Via Stoza, 3
04010 Cori (LT)
Mobile : +39 333 5895118
Phone : +39 06 98372785
email : agriturismo@cincinnato.it

JSH

EVENTS

TEDx

x = independently organized TED event

Living
Place
Hotel
partner
di **TEDx**
Bologna
2018

A cura di ufficio Comunicazione JSH
Photo TEDx Bologna





posthuman

TEDx e Living Place Hotel insieme per
“Diffondere Idee di Valore”

Living Place Hotel è stato partner di TEDx Bologna 2018, l'evento volto a “diffondere idee di valore” che si è tenuto al Teatro Comunale lo scorso 20 ottobre 2018.

L'hotel da sempre promuove e sostiene iniziative volte a sostenere cultura e idee innovative, per questo ha accolto con entusiasmo la collaborazione con TEDx sostenendo il progetto arrivato alla sua ottava edizione, che ha portato a Bologna pensatori, inventori e autori di idee per il futuro.

Già sold out da mesi, l'appuntamento ha superato le aspettative di affluenza, con una lunga coda che si è creata davanti al teatro Comunale, dimostrando il successo di questa edizione organizzata da Regione, Comune, Fondazione Golinelli e Fondazione Ant e che

quest'anno aveva per titolo 'Post Human'.

Più di mille i partecipanti, presenti anche molte delle aziende interessate agli argomenti sul tavolo e sostenitrici dell'evento, come Maurizio Guermandi, Davines, Decentra, Asterix, 00Gate, e JSH Hotels & Resorts con il Living Place Hotel.

Già punto di riferimento per l'intera città grazie al suo animo poliedrico e multifunzionale, Living Place, con la sua posizione strategica a Bologna a pochi minuti dall'uscita autostradale di San Lazzaro e dall'aeroporto, racchiude al suo interno vocazione per il mondo business, buona cucina, senso dell'ospitalità, spazi e servizi dedicati allo sport. Per l'occasione, l'hotel ha messo a disposizione la sua struttura per ospitare organizzatori e protagonisti che il 20 ottobre sono saliti sul palco di TEDx Bologna, che ha trattato il concetto di “post-umano” inteso come interazione tra uomo,

scienza e tecnologia.

Sul palco sono salite dieci figure di rilievo, nazionali e internazionali. Tra gli altri, l'agricoltore sottomarino Luca Gamberini, Loredana Bessone, insegnante di astronauti, il filosofo-etnologo post-umanista Roberto Marchesini, lo scienziato informatico Marco Roccetti, Anna Zhilyeva, pittrice del mondo virtuale, e il ricercatore del codice della vita Emanuele Buratti.

Esplorando le opportunità, le potenzialità e i cambiamenti che la tecnologia sta portando alla nostra società si è arrivati a parlare del progresso scientifico, che ha spinto l'umanità a superare molti limiti, migliorandone l'esistenza e, al tempo stesso, aprendo nuovi e importanti orizzonti, tali da mutarne l'identità.

La sfida di quest'anno per TEDx è stata dunque affrontare la paura dell'ignoto senza mai perdere di vista la nostra umanità interiore. Significativa, a questo proposito, è l'immagine scelta dal curatore Andrea Pauri, che rappresenta il contatto tra uomo e macchina, la quale tende la mano per aiutare il piccolo

bambino.

Prima, durante e dopo l'evento, Living Place ha partecipato attivamente ospitando, accogliendo e presenziando alle conferenze. Un partner ideale per TEDx che prevede il coinvolgimento di ricercatori e pensatori provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero con le sue 4 stelle, camere rinnovate e ampio centro congressi, centro sportivo con piscina olimpionica all'aperto, veranda, lounge bar e soprattutto buona cucina. Elemento imprescindibile nella "ghiotta" Bologna e altro punto di forza dell'hotel grazie alle proposte del talentuoso chef Marcello Baruzzi, che vanta una lunga carriera professionale maturata ai fornelli di prestigiosi ristoranti stellati.

Durante le giornate dell'evento, Living Place ha ospitato speaker e pensatori, riconfermando la sua posizione di struttura ricettiva in grado di integrare tecnologia e comfort, tradizione e ospitalità "all'italiana", offrendo la giusta risposta sia a chi viaggia per lavoro, sia a chi è in vacanza di piacere in questa storica città. — ■

TED^x Bologna
x = independently
organized TED event

Empolo



post
human

Living Place
a sostegno di
iniziative volte
a diffondere
cultura e idee
innovative

Per questo ha accolto con entusiasmo
la collaborazione con TEDx sostenendo il
progetto arrivato alla sua ottava edizione,
che ha portato a Bologna pensatori,
inventori e autori di idee per il futuro.



Living Place Hotel has been named a partner of TEDx Bologna this year, the event that allows to present and "Disseminate Value Ideas" through 18 minute micro conferences, held by thinkers, inventors and authors of ideas for the future. Men and women of action in a perfect combination of performance and style, passion and technology, innovation and tradition.

LivingPlaceHotel partner of TEDx Bologna2018

TOGETHER TO SPREAD IDEAS OF VALUE
 "POST-HUMAN. The man-machine relationship"

Living Place Hotel was a partner of TEDx Bologna 2018, the event aimed at "spreading ideas of value" held at the Teatro Comunale on 20 October 2018. The hotel has always promoted and supported initiatives aimed at supporting culture and innovative ideas, which is why it enthusiastically welcomed the collaboration with TEDx, supporting the project reach its eighth edition, which brought to Bologna thinkers, inventors and authors of ideas for the future. Already sold out for months, the event exceeded the expectations of turnout, with a long queue that was created in front of the Teatro Comunale, demonstrating the success of this edition organized by the Region, Municipality, Golinelli Foundation and Ant Foundation and that this year was entitled 'Post Human'. More than a thousand people attended, also present many of the companies interested in the topics on the table and supporters of the event, such as Maurizio Guermandi, Davines, Decentra, Asterix, 00Gate, and JSH Hotels & Resorts with the Living Place Hotel. Already a reference point for the whole city thanks to its multifaceted and multifunctional

spirit, Living Place, with its strategic position in Bologna just a few minutes from the San Lazzaro motorway exit and the airport, contains within it a vocation for the world business, good food, a sense of hospitality, and spaces and services dedicated to sport. For the occasion, the hotel has made its structure available to accommodate organizers and protagonists who on October 20 climbed on the stage of TEDx Bologna, which treated the concept of "Post-Human", understood as interaction between man, science and technology. Ten prominent figures, national and international, took to the stage. Among others, the sub-aqua agronomist Luca Gamberini, Loredana Bessone, teacher of astronauts, the post-humanist philosopher-ethnologist Roberto Marchesini, the computer scientist Marco Rocchetti, Anna Zhilyeva, painter of the virtual world, and the researcher of the code of life Emanuele Buratti. Exploring the opportunities, potentials and changes that technology is bringing to our society they came to talk about scientific progress, which has pushed humanity to overcome many limits, improving its existence and, at the same time, opening new and important horizons, such as identity change. The challenge of this year for TEDx was

therefore to face the fear of the unknown without ever losing sight of our inner humanity. Significant in this regard, is the image chosen by the curator Andrea Pauri, which represents the contact between man and machine, which extends its hand to help a little child. Before, during and after the event, Living Place participated actively in hosting, welcoming and attending the conferences. Living Place Hotel was an ideal partner for TEDx that involved researchers and thinkers from all over Italy and abroad with its 4-star, renovated rooms and large congress center, sports center with outdoor Olympic-size pool, veranda, lounge bar and above all good food. An essential element was the culinary expertise by talented Bologna Chef Marcello Baruzzi, whose dining proposals add another strong point to the hotel thanks to his long professional career gained at the kitchens of prestigious Michelin-starred restaurants. During the days of the event, Living Place hosted speakers and thinkers, reconfirming its position as a receptive location able to integrate technology and comfort, tradition and hospitality 'all'italiana', offering the right answer to both business travelers and for those on a leisure holiday in this historic city. — ■



PATRIA



LA CANTINA DEI
VULCANI

È ORA DI CAMBIARE...

NUOVE SOLUZIONI PER IL MONDO HOSPITALITY

L'HI-TECH IN ALBERGO? SONNI TRANQUILLI

Technology4you propone pacchetti di assistenza 24 ore, partendo da un'analisi completa per ridurre i costi operativi delle strutture e garantire la continuità dei servizi a chi viaggia.

Consulenza informatica e strategie hi-tech a 360 gradi per il mondo Hospitality: dal Service Desk IT 24x7 (assistenza remota immediata in caso di criticità) al Wifi4you, pacchetto su misura per dotare l'albergo di connessione Wi-Fi e trasformarlo in strumento di web marketing proattivo.

SERVICE DESK 24X7
PMS
SECURITY-CONNETTIVITÀ
CONSULENZA



MAIL-BACKUP
VIDEOSORVEGLIANZA
WI FI FREE
CENTRALINI



TECNOLOGIA
WIFI



ASSISTENZA
24/7

JHUB

CITY HOTELS

duoMo

hotel riMini

È il primo hotel progettato da Ron Arad, architetto e designer di fama internazionale. Varcando la sua soglia nel centro storico di Rimini, si entra in una dimensione futuristica e lontana da ogni convenzione.

Rimini
www.duomohotel.com



OPEN
All year

ROOMS
43 rooms

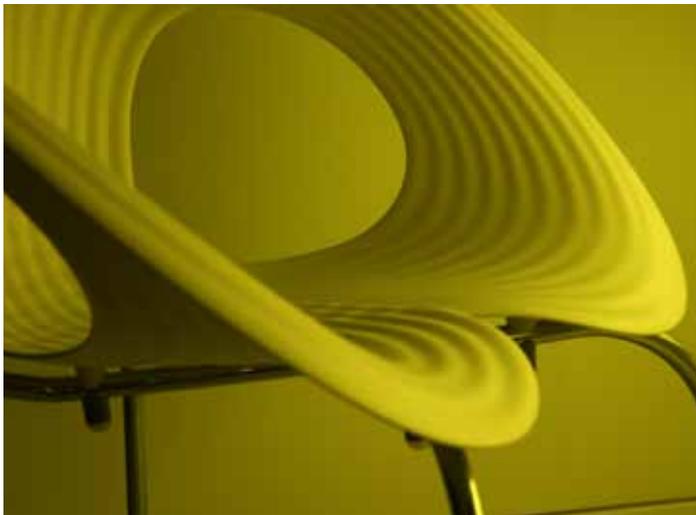
FOOD & DRINKS
noMi club & bar
New restaurant

EVENTS
3 meeting rooms (max 80 seats)
Location for private events



Modello di architettura e design d'interni, duoMo è un progetto di hotellerie tuttora ineguagliato, firmato dall'archistar israeliano Ron Arad. Futuristico, vagamente provocatorio, è uno spazio sorprendente che gioca su illusioni ottiche, su distorsioni e percezioni materiche, a volte persino acquatiche. Spogliatevi da ogni convenzione ed entrate...

Located in the historic center of Rimini, it is the first hotel designed by Ron Arad, architect and designer of international renown. Through the use of alternative materials, bright colors and specially designed furnishings, guests experience an unprecedented futuristic environment. Strip yourself of frameworks and conventions and come in...





THINK OUTSIDE THE BOX

★ ★ ★ ★
duoMo hotel

duoMo

Via Giordano Bruno, 28 47900 Rimini T - 39.0541 24215 6 - info@duomohotel.com
www.duomohotel.com



SALAROLI
parquet



Bologna

Forlì

Cesena

Rimini

Faenza

Ravenna

www.salaroli.it



UN CAFFÈ A...



UN CAFFÈ A...

LECCE

CON *Franco*
Causio

intervista a cura di
Giancarlo Di Marco

IL NOSTRO CAFFÈ
ad Acaya Golf & SPA Resort
insieme a FRANCO CAUSIO

Non siamo a Rio de Janeiro come la maglietta del protagonista potrebbe far pensare. Bensì ad Acaya, nel nostro Resort a due passi da Lecce. A parlarci delle meraviglie salentine è questa volta un leccese purosangue, che si è conquistato il titolo di "Barone" per le sue gesta sul campo, il primo vero numero 7: Franco Causo. E' il terzo campione del mondo della nazionale nonchè campione del mondo in Spagna nel 1982. Con lui beviamo un buon caffè dopo Arrigo Sacchi, Dino Zoff e Giancarlo Antognoni. Chi meglio di lui può raccontarci qualcosa di questa magnifica terra.

aro Franco, hai trascorso tanti anni a giocare al nord, che rapporto hai oggi con Lecce e con il Salento? È qui che ha inizio la tua storia.

Il rapporto che ho con Lecce è a dir poco morboso. Qui sono nato e cresciuto. Da qui sono partito per scrivere la mia storia di calciatore. Sempre qui ho avuto la fortuna di incontrare un allenatore speciale, Attilio Adamo, che mi ha scoperto e ha creduto in me sin da quando ero al NAGC (Nucleo Addestramento Giovani Calciatori), quella che oggi chiamiamo scuola calcio, o academy. Io giocavo nella Juventus, tutti i miei coetanei, e ci rimasi fino a 16 anni. A Lecce ho fatto le scuole, ho vissuto la mia gioventù. Mio padre portava le bombole a gas nelle case dei compaesani con l'ape. Io ogni tanto lo andavo ad aiutare, vivendo insieme a lui la città. Di quegli anni ho fantastici ricordi, legati anche all'affetto e all'amore per i miei genitori, che

oggi purtroppo non ci sono più. Per questo il mio rapporto con la città è più che morboso, non c'è mai stato un anno in cui non sono tornato, qui a casa mia. Magari solo per qualche giorno di relax, perché se non torno sto veramente male. Questo clima, quest'aria, il calore delle persone, sono tutte cose indispensabile per rigenerarmi. I miei genitori da ragazzo mi dicevano: "adesso sei giovane, non rientri a casa, ma te ne accorgerai quando avrai una certa età cosa vuol dire la tua terra...". Avevano ragione. Io vivo a Udine oggi e i miei genitori non ci sono più, ma Lecce mi manca allo stesso modo di come mi mancano loro. Ho approfittato del fatto che mio figlio Gianfranco negli ultimi tre anni ha giocato prima a Monopoli, poi a Tricase, e lo scorso anno a Brindisi per scendere e venire più frequentemente. Ripeto: il Salento e Lecce li ho nel sangue e li avrò fin quando il buon Dio mi terrà al mondo.

Qual è l'angolo più affascinante di questa terra?

A me il Salento piace tutto. Lecce poi si è evoluta ed è



diventata fantastica. Io sono nato in centro, nel quartiere delle Cantarine, un rione particolare in pieno centro. Negli ultimi anni di permanenza qui, invece, vivo nel rione Santa Rosa, dove ci spostammo con i miei e mia sorella. Da qui poi partii per Torino.

Ipotizziamo che volessimo fare un giro turistico, che suggerimenti ci daresti?

Prima di tutto, bisogna visitare il centro di Lecce e non perdere il duomo, un capolavoro del barocco leccese, qualcosa di unico. Poi si va verso San Cataldo e comincia il tour del Salento, si

passa dalle Cesine, fino a Torre dell'Orso, San Foca, Alimini, Otranto, costeggiando l'Adriatico. In questo angolo di terra abbiamo la fortuna di avere i tre mari, Adriatico, Mediterraneo, Ionio. Poi si prosegue fino a Leuca, al santuario di Santa Maria: qualcosa di indescrivibile. Da Leuca si risale costeggiando questa volta lo Ionio, Gallipoli, Quattro Colonne, e così via. La larghezza del "tacco", che unisce Lecce a Porto Cesareo è di soli 28 Km. In questa distanza si passa da un mare all'altro, dall'Adriatico allo Ionio. Quando ero ragazzino, con i miei amici, la mattina ci si svegliava e si osservava che tipo di vento spingeva: se era tramontana si andava sullo Ionio, se era

sciocco si andava sull'Adriatico, così l'acqua era piatta. Era il vento che ci diceva come dovevamo andare al mare.

Si vede che il Salento lo conosci come le tue tasche...

Io il Salento l'ho girato in macchina, in moto, in bicicletta, e anche a piedi, ricordo che andavamo da San Cataldo a Santa Rosa correndo. In quella zona c'era una piccola oasi, era a Frigole. Poi, ogni tanto, si approfittava del buon cuore dei contadini e noi ragazzi ci fermavamo a mangiare della frutta senza dover andare alla bottega.

Quanto è cambiata Lecce negli anni?

Lecce è sempre bella. Penso però che sia vissuta in maniera diversa dai giovani di oggi. Ai miei tempi, uscivi da scuola, ti toglievi le scarpe per evitare di rovinarle e non buscarle quando tornavi a casa da mamma e papà, usavi i libri come porte e ti mettevi a giocare al pallone per strada. Non c'era il traffico di oggi. Quella era la vita di strada e ti assicuravo che c'era solo quello, non esistevano altre distrazioni. Un'altra cosa che ricordo con affetto è che con questo allenatore, Attilio Adamo, che posso considerare un secondo padre, andavamo ad allenarci in estate a San Cataldo ci allenavamo sulla sabbia. Questo signore era avanti anni luce, questo per me è vivere il territorio.

Il centro si è evoluto in maniera sostanziale negli ultimi 10 anni, ci sono stati grandi investimenti, le vecchie masserie oggi sono state trasformate in alberghi e resort.

Forse bisognerebbe implementare il traffico aereo, l'aeroporto di Brindisi oggi non riesce da solo a supportare la richiesta, si potrebbe trasformare l'aeroporto di Galatina da militare a civile ad esempio.



“A LECCE AI MIEI TEMPI USCIVI DA SCUOLA, TI TOGLIEVI LE SCARPE PER NON ROVINARLE E BUSCARLE QUANDO TORNAVI A CASA E TI METTEVI A GIOCARE A PALLONE IN STRADA. NON ESISTEVANO ALTRE DISTRAZIONI”



In questa foto, Franco Causio con il Direttore di Acaya Golf & SPA Resort, Alessandro Gualtieri



“IL PRESIDENTE PERTINI SAPEVA CHE GIOCAVAMO A SCOPA, ERA UN AMANTE DELLO SCOPONE SCIENTIFICO. QUEL GIORNO, DOPO LA PARTITA DELLA VITTORIA, ANDÒ DA BEARZOT E GLI DISSE CHE AVREBBE AVUTO PIACERE CHE LA SQUADRA RIENTRASSE IN ITALIA INSIEME A LUI”

Parliamo di calcio, non possiamo perdere l'opportunità di farlo con te. Che idea ti sei fatto del calcio salentino pensando a come l'hai vissuto tu?

Dopo Juve, Udinese e Inter, ho avuto la fortuna di giocare nuovamente nel Lecce con l'allenatore Eugenio Fascetti. Dopo Milano, chiesi al Lecce di fare con loro la preparazione, Fascetti diede l'ok e mi inserirono in rosa nonostante avessi già 37 anni suonati. Questa fu l'occasione per rimettermi addosso i colori giallorossi, che adoro. Quell'anno retrocedemmo, ma ancora oggi devo ringraziare l'allenatore e i dirigenti dell'epoca che mi diedero l'opportunità di giocare a casa.

Sono felice che quest'anno il Lecce sia tornato in serie B, la società di oggi sta facendo un ottimo lavoro e mi auguro che presto tornino in Serie A. Il primo risultato che chiedo è sempre quello dei giallorossi. Il secondo è Bianco nero (Udinese e Juve).

E invece l'inter?

All'Inter sono andato perché ci andò Dal Cin, che all'epoca era mio dirigente all'Udinese. Mi volle portare con lui. Appena Boniperti e l'Avvocato Agnelli seppero del mio possibile trasferimento all'Inter, mi chiamarono dicendomi che sarei dovuto tornare a Torino da loro. Rifutai a malincuore, in quanto lì lavorava ancora chi mi mandò via, quindi era impossibile trovare una soluzione. Io onestamente non sarei mai andato via dalla Juve, mi ha mandato via qualcuno, e questo qualcuno non potevo ritrovarmelo se fossi tornato. Con l'Avvocato e con Boniperti avevo un rapporto veramente fantastico. Ma non potevo tornare da chi non mi voleva, alla Juve sono rimasto per 15 anni.

Adesso, caro Franco, raccontaci questa foto, qualche aneddoto che solo tu puoi mettere sul piatto: parliamo di un pezzo di storia.

E io ne vado orgoglioso! Il presidente Pertini sapeva che noi giocavamo a scopa, lui era un amante dello scopone scientifico. Il giorno della partenza, noi avevamo già pronto il nostro volo charter, ma lui dopo la partita della vittoria, andò da Bearzot e gli disse che avrebbe avuto piacere che la squadra rientrasse in Italia insieme a lui, sull'aereo presidenziale. Finite le sue attività rituali, noi tra l'altro stavamo già giocando a carte, con la sua pipa in mano, venne verso di noi e disse: "Eccomi qua! Adesso voglio fare una partita". A quel punto io gli chiesi con chi volesse giocare e lui mi rispose. "Io voglio giocare con il mio capitano (Dino Zoff)" e allora io replicai: "allora io voglio giocare con il mio allenatore (Enzo Bearzot)". Questa della foto è una delle ultime mani della partita, Pertini era il mazziere e dava le carte. La situazione era di pareggio, a quattro mani eravamo in stallo. Bearzot mi fece il segno che aveva in mano il Settebello, i 7 erano a giro. Io sono uscito per primo e ho buttato via il 7, Dino invece di prenderlo lo ha fatto passare e il Mister si è portato a casa il Settebello, vincendo così la partita. Nell'ultimo giro, con le ultime 4 carte in mano, loro avevano gli altri due 7 in mano. Quando il presidente si accorge che Dino aveva in mano per l'appunto un 7, sbotta amichevolmente dicendo a Zoff: "Ma come, avevi il 7 in mano e non l'hai giocato prima, con me mazziere. Oh mio capitano, non puoi fare questo sbaglio!" Non la prese benissimo la sconfitta, so che poi mandò una lettera di scuse a Dino, ma noi la vivemmo veramente in maniera goliardica. Sia Pertini che Bearzot sono due figure indelebili nella mia memoria, due grandi persone, due veri leader."



“ANCORA OGGI, QUANDO VADO NEI JUVENTUS CLUB, MI CHIAMANO “BARONE”. IO PERÒ POSSO DIRE CHE ERO CF7, E CHE SONO ARRIVATO PRIMA DI CR7”

Hai avuto un rapporto speciale con Bearzot?

L'ho conosciuto quando avevo 16 anni, ero alla Sambenedettese e andai a fare il provino per il Torino per tre settimane al vecchio Filadelfia. Lui all'epoca era l'allenatore in seconda ed il primo allenatore era Nereo Rocco, il Paron. Dopo queste amichevoli, non mi presero e negli anni successivi glielo feci notare. A quel punto Enzo mi sfoggiò le sue relazioni molto positive su di me, la colpa del mio non ingaggio l'attribuì a Rocco, che mi riteneva tecnicamente bravo, ma senza fisico. Successivamente, negli anni, il rapporto si consolidò quando andai a Udine, lui era friulano. Quando firmai per l'Udinese mi chiamò e mi disse: "sei nella mia terra, comportati bene e fai vedere a quelli di Torino che si sono sbagliati a mandarti via. Se fai bene a Udine il primo dei 22 che viene in Spagna sei tu."

Questa telefonata mi diede una carica incredibile, pazzesca. Gli risposi di stare tranquillo, e lo rassicurai dicendogli che sarei tornato quello di una volta."

Ti fece entrare anche in finale contro la Germania.

Giocai con il Perù al posto di Paolo Rossi, poi la grande riconoscenza la ebbi appunto in finale, quando negli ultimi due minuti mi fece entrare dicendomi "Vecio vai, tocca a te". Quell'atto fu per me qualcosa di commovente, la dimostrazione di un'amicizia vera.

Ultima curiosità: dove nasce il soprannome di Barone?

Il soprannome Barone è nato a Torino, quando ero alla Juve. Tornando dal prestito di Palermo c'erano due giornalisti, uno che si chiamava Vladimiro Caminiti, siciliano, e l'altro Fulvio Cinti che scriveva per la Stampa. Per Cinti io ero il Barone per il mio modo di giocare, il mio modo di vestire sempre in giacca e cravatta, l'eleganza in campo. Per Vladimiro Caminiti ero il fantasista, l'istrione, e assomigliavo per lui ai brasiliani. Per lui ero Brasil. Tra Barone e Brasil ha prevalso Barone. Ancora oggi, quando vado nei Juventus club, mi chiamano Barone. Io però posso dire che ero CF7 e che sono arrivato prima di CR7.

Cosa farai da grande, Franco?

Ancora... ma insomma! Mi sto rilassando, gioco a tennis con gli amici a Udine, qualche volta faccio della cyclette per mantenere vive queste quattro ossa che mi sono rimaste, e provo a divertirmi. Ogni tanto mi capitava di girare per le scuole e rimarcavo il fatto che le lettere importanti dell'alfabeto sono quattro: la U, la S, la L e la R. Umiltà, Sacrificio e Lavoro. La quarta è il Rispetto, un valore che mio padre mi ha insegnato quando ero bambino e non c'era bisogno di attaccarlo alle magliette come fanno oggi. Se ce l'hai dentro, te lo porti dentro tutta la vita. Questo devono imparare i ragazzi di oggi. — ■

A COFFEE IN

LECCE

with *Franco Causio*

Despite our protagonist t-shirt, we are not in Rio de Janeiro. We are at Acaya in our fantastic Resort a few steps from Lecce, to talk about this wonderful land full of olive trees and farms we have a native DOC, a purebred native of Lecce, someone who has won the noble title of "The Baron" for his deeds in the football field, the first person that comes to mind when we think of the number seven, Franco Causo. He is the third world champion of the Italian national world champion team that won in Spain in 1982 with whom we share a fantastic coffee, following earlier sit-downs with Dino Zoff and Giancarlo Antognoni. And, who better than "The Baron" can make this territory come alive for us!

Dear Franco, despite the many years spent playing in the north, what is your relationship today with Lecce and Salento in general and how does your fantastic story start from here?

The relationship I have with Lecce is morbid, here I was born and grew up. I left my city to write my story as a footballer. Here I was lucky enough to meet a special coach, Attilio Adamo, who discovered me and believed in me since I was at the NAGC (Training Center for Young Soccer Players) what we now call football school or academy. I played in Juventus, a local team in which, like all my peers, I enrolled and remained up to 16 years old. I went to school in Lecce, I lived there; my father carried the gas cylinders to the houses of the villagers with a small motorized cart. I occasionally went along to help him, working in the city with him. I have fantastic memories of this, linked to affection and love also for my parents who unfortunately no longer here. For these reasons my relationship with the city is more than morbid; there has never been a year when I have not returned, here to my house. Maybe just for a few days of relaxation, because if I do not come back I really feel bad. This climate, this air, the warmth of people is something essential to regenerate me; when I was a boy my parents told me, "Now you're young, you do not come home, but you will notice when you arrive at a certain age what your land means in your heart...". They were right. I live in Udine today, I do not have my parents anymore, but I assure you that Lecce misses me the same way as I miss them. I took advantage of the fact that my son Gianfranco in the last three years played first in Monopoli, then in Tricase and last year in Brindisi, near Lecce, so I could come down more frequently. I repeat: Salento and Lecce I have them in my blood and I will have them as long as this good God will keep me in the world.

What is the most fascinating corner of this land?

I like everything, Lecce then evolved and became fantastic. I was born in the center of the Cantarine district, a particular district in the center. In the last years of stay here, however, I lived in the Santa Rosa district, where we moved with my parents and my sister. From here I left for Turin.

Let's assume we want to go sightseeing, tell us what we should do.

First of all you go to visit the center of Lecce and do not miss the cathedral built in true Lecce baroque, something unique; then leave from San Cataldo and start the tour of Salento, steps from the Cesine, go to Torre dell'Orso, go to San Foca, Limini, Otranto along the Adriatic. I point out that in this corner of the earth where you are lucky enough to see the three seas, Adriatic, Mediterranean, Ionian. Then continue up to Leuca, go to the sanctuary of Santa Maria: something indescribable. From Leuca you go up along the Ionian, Gallipoli, Quattro columns etc. you must know that the width of the "heel", which joins from Lecce to Porto Cesario is only 28 Km. In this distance you change the sea by passing from the Adriatic to the Ionian. When I was a kid, with my friends, in the morning we woke up and observed what kind of wind was blowing; if it was from the north you went to the Ionian Sea, but if the wind was coming from Libya you went to the Adriatic, so the water was flat. It was the wind that told us how we had to go to the sea.

You know Salento very well...

I have been driving Salento by car, motorbike, bicycle and even on foot. I remember when we were going from San Cataldo to Santa Rosa running; in that area I remember there was a small oasis in Frigole. Then, every now and then, we took advantage of the good heart of the local farmers and we boys took the opportunity to stop and eat

some fruit without having to go to the shop.

How much has Lecce changed over the years?

Lecce is always beautiful. But I think that it is lived and experienced differently by today's young people. In my days after school, you took off your shoes to avoid damaging them and when you came home to mom and dad you didn't fight. We started playing ball in the street, we used books as the goals. There was no traffic like today. That was street life and I assure you that there was only that, there were no other distractions. Another thing I remember with affection is that with this coach, Attilio Adamo, whom I can consider a second father, we went to train in the summer in San Cataldo to do sand-training; this gentleman was light years ahead of his time as a coach; this is for me to live this territory. The changes in the center have evolved substantially in the last 10 years, there have been major investments; the old farms have been transformed into hotels and resorts. Perhaps we should implement air traffic, perhaps Brindisi today fails to support the air traffic alone. The Galatina airport could be transformed from Military to Civilian, for example.

Let's talk about football, we cannot miss this opportunity to do it with you. What did you think of Salento football, how did you live it?

You must know that after Juve, Udinese and Inter I was lucky enough to play again in Lecce with coach Eugenio Fascetti. After Milan I asked Lecce to do the preparation with them, Fascetti gave the ok and afterwards they inserted me in pink jerseys my age of 37. This was an opportunity to put on the Giallorossi (Yellowred) colors that I love. That year we didn't do well but still today I have to thank the coach and the managers of the time who gave me the opportunity to play at home. I am happy that this year Lecce is back in Serie B, today's organization is doing a great job and I hope that they will soon be back in Serie A. The first result I ask is always that of the Giallorossi. The second is Bianco nero "Black and White" (Udinese and Juve).

What about Inter?

I went to Inter because I went to Dal Cin, who at the time was my manager at Udinese, who wanted to take me with him. As soon as Boniperti and the lawyer Agnelli learned of my possible transfer to Inter they called me telling me that I would have to return to Turin to them. I reluctantly refused because it was they who originally sent me away, so from that point it was impossible to find a solution. I honestly would never have left Juve, someone sent me away and this someone could not face it if I returned. With the lawyer and with Boniperti I had a really fantastic relationship. I could not go back to those who did not want me. I had been at Juve for 15 years.

Now, dear Franco, I ask you to tell me about this famous photo, some anecdote that only you could possibly contribute. (Photo of Franco, Zoff, Bearzot and President Pertini playing cards on the presidential plane), this picture is pierced into Italian Sports history.

And I'm proud of it! President Pertini knew we were playing "Scopa", (a popular card game played with unique traditional Italian card figures, a game for "locals"), he (Pertini) was a fan of the mathematics behind the game. The day of departure we had already prepared our Flight Charter after the grand victory, but he went to Bearzot and told him that he would like the team to come back to Italy with him on the presidential plane. After the ritual activities, among other things, we were already playing cards, with his pipe in his hand he came towards us and said: "I am here! Now I want to play cards with you!". At

that point I asked him who he wanted to play with and he answered me, "I want to play with the team captain (Dino Zoff)" and then I replied: "Then I want to play with my coach (Enzo Bearzot)". This photo is one of the last hands of the game, Pertini was dealing. The situation was a draw; after four hands we are stalled. Bearzot gave me the sign that he was holding 7s (my number) and most of the 7s had been dealt. I go out first and throw away a 7, Dino instead of taking it passes and the coach takes home the 7 winning the game. On the last hand, with the last 4 cards in play, they had the other two sevens in hand. When the president realized that Dino was holding a 7 he said friendly to Zoff: "But how is it possible, you have a 7 in your hand that you have not played before, with me being the dealer. My captain (Zoff) cannot make this mistake." He did not take the defeat well. I know that he then sent a letter of apology to Dino but we really lived it like goliards. Both Pertini and Bearzot are two persistent indelible figures in my head, two great people, two true leaders.

Did you have a special relationship with Bearzot?

I met him when I was 16, when I was at the Sambenedettese where I went to audition for Turin for three weeks to old Filadelfia. He was the second coach at the time and the first coach was Nereo Rocco, the Paron. After these exhibitions they did not take me and in the following years I pointed it out to them. At that point Enzo showed me his very positive reports about me, the fault of my not engaging the talents of Rocco. He considered me technically good but without a physique. Subsequently, over the years, the relationship was consolidated when I went to Udine, as he was from Friuli. When I signed for Udinese, I called and said: "You are in my land, behave well and show those of Turin that they were wrong to send you away. If you do well in Udine, the first on the Italian squad of 22 that comes to Spain for the World Cup is you." This phone call gave me an incredible, crazy charge. I told him not to worry, and I reassured him telling him I'd be back in shape like the old days.

If we remember correctly, he also made you enter the final against Germany

I played against Peru in the place of Paolo Rossi, such great gratitude I had in the final when in the last two minutes he let me in and said "Old man, go, it's up to you". That act was something moving for me, the demonstration of a true friendship.

One last curiosity: where does the nickname "The Baron" come from?

The nickname "The Baron" was created in Turin when I was at Juventus, returning from the loan from Palermo, there were two journalists, one called Vladimiro Caminiti who was Sicilian and the other Fulvio Cinti who wrote for the Press. For Cinti I was the Baron for how I behaved off the field, I always dressed in a suit and tie, elegance in the off field. For Vladimiro Caminiti I was the fantasist, a fox, and I resembled the Brazilians for him; for him I was Brasil. "The Baron" prevailed between Baron and Brasil. Even today, when I go to Juventus clubs call me Baron. But I can say that I was CF7 and that I arrived before CR7.

What will you do when you grow up, Franco?

Still... enough! I'm relaxing, I play tennis with friends in Udine, sometimes I go cycling to keep alive these four bones that I have left, and I try to have fun. Occasionally I go to schools and remark about the importance of humility, sacrifice and work. And of course Respect, like that my father taught me when I was a child and there was no need to print it onto shirts as they do today. If you have it inside you, bring it into your whole life. This is what today's kids must learn. — ■

ESPRESSO



[WWW.FACEBOOK.COM/PASCUCCITORREFAZIONE](https://www.facebook.com/pascuccitorrefazione)

TO BREAK THE RULES,
YOU MUST FIRST MASTER
THEM.

LA VALLÉE DE JOUX. PER MILLENNI UNA TERRA RIGIDA
E OSTILE, DAL 1875, OSPITA LA SEDE DI AUDEMARS
PIGUET, NEL VILLAGGIO DI LE BRASSUS. I PRIMI
OROLOGIAI SI SONO FORMATI QUI, AL COSPETTO
DELLA FORZA DELLA NATURA, E HANNO IMPARATO
A DOMINARNE I MISTERI ATTRAVERSO I COMPLESSI
MECCANISMI DELLA LORO ARTE. ANCORA OGGI,
È QUELLO SPIRITO INNOVATORE CHE CI ISPIRA AD
ANDARE SEMPRE OLTRE E SFIDARE LE CONVENZIONI
DELL'ALTA OROLOGERIA.



ROYAL OAK
OFFSHORE
CRONOGRAFO
IN ORO ROSA

AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

PROUD
PARTNER
OF

Art | Basel

BARTORELLI
1882

■ GIOIELLERIE ■